தஞ்சை ஸரஸ்வதீ மஹால் வெளியீடு நெ. 26.

சரபேந்திர வைத்ய முறைகள்

(பாண்டு, காமாலை சிகித்ஸை)

★ 2877

பதிப்பாசிரியர்கள்.

ஸ்ரீ K. வாஸுதேவ சாஸ்திரி, B. A.,
(ஆராய்ச்சி ஆசிரியர், ஸரஸ்வதி மஹால்)

Dr. S. வெங்கட்டராஜன், L. I. M. (Regd.)
ஆயுர்வேத பண்டிதர், ஸரஸ்வதி மஹால்.

★

தஞ்சை ஸரஸ்வதி மஹால் நிர்வாகக் கமிட்டியினருக்காக
கௌரவ காரியதரசி
ஸ்ரீ S. கோபாலன், B. A., B. L.,
அவர்களால் வெளியிடப்பட்டது.

★

பதிப்பகம் :
வெற்றிவேல் மின்சார அச்சகம், தஞ்சாவூர்.

1951.

விலை ரூ. 2—0—0.

PREFACE.

The present publication is the fourth out of the Eighteen books of Tested Recipes left by Raja Serfoji. These recipes are the results of life-long research in the hospital connected with Dhanwanthari Mahal, the Medical Institute of Serfoji, by actual administration to patients with the help and under the supervision of Indian and English Doctors. The recipes in the present volume relate to Anaemia and Jaundice. Although there is a difference in the Aetiology of these diseases in Indian and allopathic systems, the treatment in both the systems are very similar.

There are 40 prescriptions in this publication for Anaemia and 32 for Jaundice. They were found in manuscripts No. 62, 49 and 74, of the Tamil Medical Section of our Library. The verses have been composed by one Venkatachalam Pillai, a Tamil poet in the court of Raja Serfoji.

The prescriptions in the books already published for Stomach diseases, Diseases of women and children and Eye diseases have been tried by numerous doctors who have bought these books, and they have testified to the wonderful efficacy of the recipes in the large

number of letters received by us. A few of these letters are printed at the end of the book as samples.

It is hoped that the prescriptions in this book will also be found to be equally efficacious and give wide relief to sufferers from Anaemia and Jaundice, which are so common in these days.

Our thanks are due to the Government of Madras for their liberal grants which have enabled us to publish this and other useful manuscripts of the Library.

Saraswati Mahal Library.
Tanjore.
15—2—1951.

S. GOPALAN.
Honorary Secretary.

GENERAL INTRODUCTION

TO THE

Madras Government Oriental Series.

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Impo[illegible] manuscript libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts Library, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10 Education, dated 4-4-1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following are members of the Committee

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.,
2. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.,
3. „ C. M. Ramachandra Chettiar, B.A., B.L.,
4. Sri R. Krishnamoorthy, (Kalki)
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., PH.D.,
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A., L.T.,
7. „ V. Prabhakara Sastri,
8. „ N. Venkata Rao, M.A.,
9. „ H. Sesha Ayyangar,
10. „ Masthi Venkatesa Ayyangar, M.A.,
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.,
12. Dr. C. Achyuta Menon, B.A., PH.D.,
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. PHIL.,
14. „ A. Sankaran, M.A., PH.D., L.T.,
15. Sri P. S. Rama Sastri,
16. „ S. K. Ramanatha Sastri,
17. Dr. M. Abdul Haq, M.A., D. Phil. (Oxon),
18. Afzul-ul-Ulma Hakim Khader Ahamed,
19. Sri P. D. Joshi,
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.,
21. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T.

The members of the Committee formed into Sub-Committees for the various languages, Sanskrit, Tamil, Telugu, Kannada, Malayalam, Marathi and Islamic Languages. They met during the month of May, 1949, at Madras and Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government in G. O. No. Mis. 2745 Education, dated

31--8—1949 and they decided to call these publications as the **"Madras Government Oriental Series,"** and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library, Madras, as the General Editor of the publications.

The following manuscripts have been taken up for publication during the current year:

"A" From the Government Oriental Manuscripts Library, Madras.

TAMIL

1. Kappal Sattiram
2. Anubhava Vaidya Murai
3. Attanakolahalam
4. Upadesa Kandam
5. Colan Purva Pattayam
6. Konga Desa Rajakkal
7. Sivajnana Dipam
8. Sadasiva Rupam, with commentary.

TELUGU.

1. Sangitaratnakaramu
2. Aushadha Yogamulu
3. Vaidya Nighantuvu
4. Dhanurvidya Vilasamu
5. Yoga Darsana Vishayamu
6. Khadga Lakshana Siromani.

SANSKRIT.

1. Vishanarayaniyam
2. Bhargava Nadika
3. Hariharacaturangam
4. Brahmasutravrtti—Mitaksara
5. Nyayasiddhanta Thattvamrtam.

MALAYALAM.

1. Garbha Cikitsa
2. a. Vastulakshanam
   b. Silpasastram
   c. Silpavishayam
3. Mahasaram
4. Kanakkusaram
5. Kriyakramam

KANNADA.

1. Lokopakara
2. Rattamata
3. Asvasastram
4. a. Aushadhagalu
   b. Vaidyavishaya
5. Sangitaratnakara
6. Supasastra.

ISLAMIC LANGUAGES.

1. Jamil-Al-Ashya
2. Tibb-E-Faridi
3. Tahqiq-Al-Buhran
4. Safinat-Al-Najat.

"B" From the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore.

TAMIL.

1. Sarabhendravaidya Murai (Diabetes)
2. Do. (E N. & T.)
3. Konkanarsarakku Vaippu
4. Tiruccirrambalakovaiyar with Padavurai
5. Sarabhendra Vaidya Murai— (Anæmia & Jaundice)
6. Talasamudram
7. Bharatam
8. a. Pandikeli Vilasa Natakam
   b Pururava Cakravarti Natakam
   c. Madana Sundara Vilasa Natakam
9. Percy Macqueen's Collection in the Madras University Library on Folklore
10. Ramaiyan Ammanai
11. Sarabhendra Vaidya Murai — (Asthma, Cough and other lung diseases)

TELUGU.

1. Kamandakanitisaramu
2. Taladasapranapradipika
3. Raghunatha Nayakabhyudayamu
4. Rajagopala Vilasamu
5. Ramayanamu by Katta Varadaraju

MAHRATHI

1. Natyasastrasangraha
2. a. Folk Songs

- b. Dora Dharun Veni Paddhati
- c. Asvasa Catula Dumani

3. Pratapasimhendra Vijaya Prabandha
4. a. Sarabhendra Tirthavali
   b. Lavani
5. Devendra Kuravanji
6. Bhakta Vilasa
7. Sloka Baddha Ramayana

SANSKRIT.

1. Asvasastra with Tricolour Illustrations
2. Rajamrganka
3. Ananda Kandam
4. Ayurvedamahodadhi
5. Gita Govinda Abhinaya
6. a. Colacampu
   b. Sahendra Vilasam
7. Dharmakutam-Sundara Kanda
8. Jatakasara
9. Vishnutattvanirnaya Vyakhya
10. Sangita Darpanam
11. Bijapallavam

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next four years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the Library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them

with other copies The editors have however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets and correct readings have been suggested in square brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books, in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in Selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the press. The various presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

MADRAS, 1951.

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor.

Note:—In list "B" above, No. 5 and 11 in Tamil, and No. 3 in Sanskrit were substituted for three works of the original list, wnich were found later, to be unsuitable for publication. The substitution awaits approval by the Government.

பொருளடக்கம்.

பக்கம்.

பக்கம்.

முகவுரை

பாண்டு, காமாலை, ரோகங்களின் காரணங்களும் குறிகுணங்களும்.

பாண்டு :

தற்காலத்தில், சாப்பாட்டிலுள்ள ஜீவசத்துக்களின் குறைவினாலும், அவற்றை எல்லோருக்கும் கிடைக்கும்படி செய்ய வசதி இல்லாமையினாலும் இந்நோய் சிறுவர் முதல் வயோதிகர்வரை எல்லோருக்கும் உண்டாகிறது.

இந்நோயில் முக்யமாக இரத்தத்திலுள்ள சிவப்பு ஜீவ அணுக்களின் (Red corpuscles) எண்ணிக்கை குறைந்து விடுவதால், அதிவிரைவில் உடல் க்ஷீணமடைகிறது. உதடு, கண்கள், நகம் முதலான உறுப்புகள் வெளுத்துவிடுவதுடன் ஜீரணக்கருவிகளும் தங்களுடைய வேலைகளைச் சரிவரச்செய்வ தில்லை. சாதாரணமாகத் திடசரீரமுள்ளவர்களுக்கு இரத்தம் உடம்பின் நிறையில் $\frac{1}{13}$ இருக்கவேண்டும்.

நிற்க, ஆயுர்வேத முறைப்படி இந்நோயின் காரணங் களையும், வகைகளையும் ஆராய்வோம்.

நோய் வரும் காரணங்கள்.

புளிப்பு, உப்புப் பதார்த்தங்களையும், க்ஷார (Alkalies) பதார்த்தங்களையும் அமிதமாகப் புசித்தல், சாராயம் போன்ற போதை தரும் வஸ்துக்களை உபயோகித்தல், மண் சாப்பிடு தல், சாப்பிட்டவுடன் பகலில் அதிகமாக உறங்கல், தேகப்

பயிற்சி, ஸ்திரீ ஸங்கம் இவைகளினால் சரீரத்திலுள்ள பித்தம் முதலிய தோஷங்கள் ப்ரகோபமடைந்து இரத்தத்தைக் கெடுத்து சரீரத்தை வெளுப்பாகச் செய்கின்றன.

ஏற்படும் விதம். (ஸம்ப்ராப்தி)

மேலே சொன்ன காரணங்களினால் வாயு பிரகோபித்து ஹ்ருதயத்தில் பிரகோபமடைந்திருக்கும் பித்தத்தை விரட்டி இருதயத்திலிருந்து கிளம்பும் 10 தமனிகளிலும் பிரவேசிக்கச் செய்யும். அப்போது அப்பித்தமானது தேகம் முழுதும் வியாபித்து த்வக் (சருமம்), மாம்ஸம், இவ்விரண்டு தாதுக்களுக்கும் இடையிலிருந்துகொண்டு கபம், வாதம் இரத்தம், த்வக், மாம்ஸம் இவைகளைக் கெடுத்து, சருமத்தில் (த்வக்) வெளுப்பு, பச்சை, மஞ்சள் முதலான நிறங்களை உண்டாக்குகின்றது.

ரோகியின் சரீரத்தின் நிறம் தன் சுயநிறத்தைக்காட்டிலும் வெளிறிவிடுவதால் இதற்குப் 'பாண்டு' என்ற பெயர் கூறப்பட்டுள்ளது. சரீர நிறத்தையும் காந்தியையும் பாதுகாக்கும் 'ப்ராஜக' பித்தம் விகாரமடைவதால் சரீரப் பளபளப்பு, கவர்ச்சி முதலியவைகளும் மாறுபாடடைகின்றன.

ரோகம் வருகையிலுண்டாகும் இலட்சணங்களாவன.

சரும வெடிப்பு, அடிக்கடி காறி உமிழ்தல், தேகம் மெலிதல், மண் சாப்பிடுவதில் விருப்பம், கண்களைச் சுற்றிலும் வீக்கம், மலம், மூத்திரம் முதலியவைகள் மஞ்சள் நிறமடைதல், சாப்பாடு நன்றாகச் செரியாமை முதலான குறிகள் ஏற்படும்.

பாண்டு ரோகங்களின் பொதுவான இலட்சணங்கள்.

தாதுக்கள் பலஹீனமடைந்து கனத்து, க்ஷீணமும் உண்டாகும். ஓஜஸ் குறையும். ஓஜோ குணங்களான வர்ணம்,

பலம், நைப்பு, இனிப்பு, குளிர்ச்சி முதலானவைகளும் நாச மடையும். இரத்தமும் மேதஸும் குறையும். நாளடைவில் அவன், பலக்குறைவுள்ளவனாக ஆகி அவனது இந்திரியங்க ளும் பலஹீனமடையும். அங்கங்கள் செயலற்றுவிடும். இரு தயமும் பலவீனப்பட்டு, கண்களைச் சுற்றிலும் வீக்கமுண்டா கும். அடிக்கடி காறி உமிழ்வான். பேசவும் சக்தி இராது. ஆகாரத்தில் வெறுப்பும், குளிர்ச்சியிலும் வெறுப்பும் ஏற் படுவதுடன், உடம்பிலுள்ள மயிர்களும் உதிர்ந்துவிடும். ஜ்வரம், பெருமூச்சு விடுதல், காதில் இரைச்சல், மயக்கம் இவைகளும் ஏற்படும்.

பாண்டு ரோகத்தின் வகைகள்.

1. வாத பாண்டு.
2. பித்த பாண்டு.
3. கப பாண்டு.
4. ஸந்நிபாதபாண்டு.
5. மண் தின்றதாலேற்பட்ட பாண்டுரோகம் (ம்ருத் பக்ஷண பாண்டு) என்பன.

வாத பாண்டு.

சர்மம், கண்கள், மூத்திரம் முதலியவைகள் நைப்பில்லா மல், கருப்பாகவோ அல்லது கருஞ்சிவப்பாகவோ ஆகும். உடம்பில் வலி, நடுக்கம், முதலியவைகளும், வயிற்றில் வாயு சேர்தல், மயக்கம், முதலிய குறிகளுமுண்டாகும். வீக்கமும், ருசியின்மையு மேற்படும்.

பித்த பாண்டு.

மூத்திரம், மலம், கண்கள் முதலானவைகள் மஞ்சள் நிறத்தையடையும். உடம்பில் எரிச்சலும், நாவரட்சி, ஜ்வரம் முதலியவைகளும் ஏற்படும். மலச்சிக்கல், உடம்பில் மஞ்சள்

நிறம் முதலியவைகளும் உண்டாகும். குளிர்ச்சியில் ப்ரீதி யும், வாயில் துர்க்கந்தமும், உரைப்புச் சுவையுமேற்படும்.

கப பாண்டு.

வாயில் கோழை அதிகமாக ஊறுவதுடன் உப்பு சுவை யும் ஏற்படும். உடல் வீக்கம், சோம்பல், உடம்பில் பார உணர்ச்சி முதலியவைகளுடன் மூத்திரம், முகம், கண்கள், சர்மம், முதலானவைகளும் வெண்மை நிறமாகும், மயிர்க் கூச்சலும், குரல்மெலிவும் உண்டாகும்.

ஸந்நிபாத பாண்டு.

ஜ்வரம், அரோசகம், இருதயப் படபடப்பு, வாந்தி, நா வரட்சி, மனக்கலக்கம், இந்திரியங்கள் அதனதன் நிலையிலில் லாமை முதலிய குறிகளுண்டாகும். மேலும் மூத்திரம் மஞ் சள் நிறமாகவும், வியர்வையின்மையும் உண்டாகும்,

மண் தின்பதினுலேற்படும் பாண்டுவின் ஸம்ப்ராப்தி.

மண் சாப்பிடுவதால் வாதாதி தோஷங்கள் பிரகோபடை கிறது. துவர்ப்பான மண் வாதத்தையும், க்ஷாரகுணமுள்ள உவர் மண் பித்தத்தையும், இனிப்பான மண் (நாமக்கட்டி, கோபீசந்தனம், செம்மண் போன்றவை)கபத்தையும் விருத்தி செய்யும். இதனுல் மண், கோஷ்டத்திலுள்ள அகனியாலும் தாதுக்களின் அக்னியாலும் சரியானபடி சீரணிக்கப்படாமல் அபக்வமாகி ரஸவஹஸ்ரோதஸ்ஸுகளை நிரப்பி அவைகளை அடைக்கின்றது. நாளடைவில் இந்திரியங்களின் பலத்தைக் குறைத்து, வீர்யம், ஓஜஸ். அக்கினிபலம் இவைகளை நாசம் செய்து கடைசியில் பலம், வர்ணம் முதலியவை மாறுபட்டுப் 'பாண்டுரோகம்' சம்பவிக்கின்றது. ரஸதாது கெடுதலடைந் தால் அதை ஆச்ரயித்த ரக்த, மாம்ஸ மேதஸ் முதல் சுக்ர தாது வரையுள்ள சப்த தாதுக்களின் உற்பத்தியும் தடைப் படுகிறது.

குறிகள்.

கண்களைச் சுற்றிலும் வீக்கம், பொட்டு, புருவம் முத லான இடங்களிலும் வீக்கம், கால், கை, வயிறு, ஆண்குறி இவவிடங்களில் அதைப்பு, இரத்தம், கபம், பூச்சிகள் இவை களுடனே கூடிய அதிஸாரம் (பேதி) உண்டாகும்.

மற்றும் சிலர் பாண்டு ரோகத்தை ஸ்வதந்தரபாண்டு ரோகமென்றும் பரதந்த்ர பாண்டு ரோகம் என்றும் பிரித்துச் சொல்வர்.

பரதந்திர காரணங்களினுல் பாண்டு உண்டாகும் விதம்.

(1) **ஆகாரத்தில் ப்ரீதியின்மையி**னுல் *ஆகாரம் சரீரத்திற் குத் தேவையுள்ளபடி சாப்பிடமுடிவதில்லை ஆகவே ரஸ தாது குறைவதுடன் இரத்தம், மாம்ஸம். முதல் ஓஜோதாது வரை சரீர தாதுக்கள் க்ஷீணித்துப் பாண்டு ரோகத்தை யுண் டாக்குகின்றது.*

(2) **ஜீரணக் கோளாறு.** *இலகு ஆகாரத்தை அதிகமாகச் சாப்பிட்டாலோ அல்லது ஸ்வபாவமான குரு குணமுள்ள ஆகாரத்தை (கோதுமை, ரவை முதலியன)ச் சாப்பிட்டாலோ அவை சரியானபடி சீரணிக்கப்படாமல் "ஆமரஸம்" உண் டாகி ரத்தம் முதலான தாதுக்களின் வளர்ச்சி தடைபட்டு பாண்டு ரோகத்திற்கும் காரணமாகின்றது.*

(3) **கடுமையான வியாதியி**லிருந்து *விடுபட்ட ரோகி தன் அக்னி பலத்தை அறியாமல் ஆஹாரத்தை உட்கொண் டாலோ அல்லது மனக்லேசத்துடனிருக்கையில் உட்கொண் டாலோ ஆஹாரம் சீரணமாகாமல் ரத்தம் சரியாக வ்ருத்தி யாவதில்லை.*

(4) **ரத்தம் குறைவுபடுதல்.** *சஸ்திர ப்ரயோகத்தின் போது ரத்தம் அதிகமாக வடிதல், அடிபட்டு அதன்மூலம்*

இரத்தம் வெளியாதல், ரக்த பித்தம், ரக்த அதிஸாரம், ரத்த குன்மம், ரக்தபிரதரம் போன்ற ரோகங்களினுல் இரத்தம் அதிகமாக வெளியாகி நஷ்டமடைதல் முதலான காரணங் களும் பாண்டு ரோகத்தை உண்டுபண்ணும்.

ஸ்திரீகளுக்கு கர்ப்பஸ்ராவம், கர்பபாதம் முதலியவைக ளுடன் பிரஸவகாலங்களில் ஏற்படும் அமிதரக்தஸ்ராவமும் பாண்டுவுக்குக் காரணங்களாகும்

(5) **ரத்தம் தூஷித்து விடுதல்.** *ஈயம், ரஸம், தாம்ரம் முதலான உலோகங்களைச் சுத்திசெய்யாமல் செந்தூரம், பஸ் மம் முதலியவைகளைச் செய்து உபயோகித்தால் அவை இரத் தத்தை முறித்து பாண்டு ரோகத்தை உண்டாக்குகிறது.*

விகாஸி குணமுள்ள பாக்கு முதலான த்ரவ்யங்களை அதிகமாக உபயோகிப்பதால் இரத்தம் மாறுபட்டு பாண்டு ரோகத்தை உண்டாக்குகிறது. இதனை 'விஷ பாண்டு' என் றும் கூறுவர்.

பாண்டு ரோகத்தின் அஸாத்ய லக்ஷணம்.

அதிக நாளான பாண்டு ரோகம் சிகித்ஸைக்கு வசப் படாது. புதிதானுலும் உடல் வீக்கத்தில் மஞ்சள் நிறம் காணப்பட்டால் குணம் ஏற்படாது மலச்சிக்கலோ அல்லது பச்சை நிறமான அதிஸாரமோ ஏற்பட்டாலும் அது அசாத்ய மானது. பலஹீனம். வாந்தி. மூர்ச்சை, நாவரட்சி, இரத்தக் குறைவினுல் உடல் வெளுப்பு முதலியவைகளுடன் கூடிய ரோகியும் குணமடைவது சிரமம். பற்கள். நகம், நேத்ரம், இவைகள் அதிகமாக வெளுத்தாலும், எல்லா வஸ்துக்களை யும் வெண்ணிறமாகப் பார்த்தாலும் அந்த ரோகம் அசாத்திய மாகும். அசாத்திய ரோகத்தை முற்றிலும் குணப்படுத்த முடியாது. ஆனுல் சிறிது சாந்தப்படுத்தி ஆயுளையும் சில காலம் நீடிக்கச் செய்யலாம்.

கைகள், கால்கள், சிரஸ் முதலான இடங்களில் வீக்கம் ஏற்பட்டு. தேகம் இளைத்து கைகால்களும் இளைத்து. வயிறு பெருத்தும் உள்ள பாண்டு ரோகியையும், பின்பாகம், ஆண் குறி, தொடையிடுக்கு முதலான இடங்களில் வீக்கமுடைய வனையும், அடிக்கடி மயங்குபவனையும், அதிஸாரம், ஜ்வரம் இவற்றோடு கூடிய ரோகியையும், கீர்த்தியை விரும்பும் வைத்தியன் விலக்கவேண்டும்,'' என்றும் சொல்லப்பட்டிருக் கிறது.

காமாலை.

பித்தத்தை விருத்திசெய்யும் உப்பு, உறைப்பு, புளிப்புப் பதார்த்தங்களை பாண்டுரோகி அதிகமாகச் சாப்பிடுவதால் உடம்பு. கைகால்களை ஆச்ரயித்த பித்தம் கெட்டு, ரக்தம், மாம்ஸம் முதலிய தாதுக்களை எரித்து காமாலை ரோகத்தை உண்டாக்குகிறது. கண்கள், தோல், முகம், முதலிய அவய வங்கள் மஞ்சள் நிறத்தையுமடைகின்றன. தேக எரிச்சலு மேற்படுகிறது.

மலமும் மூத்திரமும் சிவப்புக் கலந்த மஞ்சள் நிறமா கிறது. இந்திரியங்கள் அதனதன் சக்தியை இழக்கின்றன. தேக காந்தியும் தவளையின் நிறத்தையடைகிறது.

இலட்சணம்.

பலக்குறைவு, அருசி, ஆகாரம் சீரணியாமை. உடம் பெரிச்சல். துர்பலம், அங்கங்களில் அசதி முதலிய குறிகள் காணப்படும். கண், முகம், நகம். மூத்திரம் முதலியவைகள் மஞ்சள் நிறத்தை யடையும்.

ஸம்ப்ராப்தி.

அதிகமான பித்தத்தின் கோளாறினல் இந்நோய் சாகை யையும் (ரக்தாதி 6 தாதுக்களும், சருமமும் சாகையாகும்).

கோஷ்டத்தையும் (ஆமாசயத்தையும் பக்வாசயத்தையும்) ஆச்ரயித்து உண்டாகின்றது. அல்லது இவைகளையன்றி காமாலை தானகவோ வரக்கூடும்.

காமாலையில் அஸாத்ய லக்ஷணம்.

மலம், மூத்திரம் முதலியவைகள் கறுப்பாகவோ அல்லது மஞ்சள் நிறமாகவோ ஆகி, உடம்பில் வீக்கமும் அதிகமாகும். கண்கள், முகம், வாந்தி முதலியவைகள் சிவப்பாகும். மூத்திரம் விடும்போது எரிச்சல் (நீர் எரிச்சல்), உடம்பில் எரிச்சல், அருசி, நாவரட்சி, வயிற்றுப் பொருமல். சோம்பல். மயக்கம், ஜாடராக்னிக்குறைவு இவைகள் ஏற்பட்டால், காமாலை ரோகம் அஸாத்யமாகும்.

காமாலை ரோகத்தைப்பற்றி 'அகஸ்தியர் 2000-த்தில் கீழ்க்கண்டபடி கூறப்பட்டிருக்கிறது.

காமாலை ரோக இலட்சணம்.

வீங்குஞ் சோகை காமாலை
வேற்கும் வயிறு பசியாது
தாங்கும் வெய்யிற் காயவிக்கும்
சுவரில் மண்ணுஞ் சாம்பலுண்ணும்
வாங்கிடு மிளைப்பாகி வரும்
வழியும் நடக்கவொட்டாது
எங்குமிளைக்கும் வஞ்சிக்கு
மிரத்த நிறமாய் நீர்விடுமே. (க)

விழுமே நீரும் மஞ்சளுமாய்
வீங்கு முகமுங்காலுடனே
அழுமே கண்ணும் மஞ்சணிக்கும்
அசனமிறங்க வொட்டாது
முழுமேனிகாயு மஞ்சணிக்கும்
முகமும் வேர்க்கும் காலோயும்
தொழுமே சிவனைப் பலகாலுஞ்
சொன்னே மிதனைச் சொன்னேமே. (உ)

முகமும் வீங்கிக் கண்வெளுத்து
மூச்சுநடக்கில் முட்டதுவாய்
அகமுந்தடித்து நாவரண்டு
அனுகுந்தாது கெட்டிருக்கும்
மிகவுமசனஞ் செல்லாது
மேனிவறண்டு வெளுப்பேறுஞ்
செகமே சொன்னோங்காமாலை
செப்புங்குணங்க ளிவைகண்டாய்.

(அகஸ்தியர்-2000)

(இதன் பொருள்)

உடம்பில் அதிகமாக வியர்வை உண்டாகும். பசி இருக்காது. வெய்யிலில் உட்கார நோயாளிக்குப் பிரியமுண்டாகும். மண், சாம்பல் இவைகளைத் தின்பான். உடம்பு இளைக்கும். வெகுதூரம் நடக்கமுடியாது. சிறுநீர் இரத்த நிறமாக இறங்கும் அல்லது மஞ்சளாக இறங்கும். உடல், முகம், கால் முதலிய இடங்களில் வீக்கமுண்டாகும். கண்களிலிருந்து அடிக்கடி நீர் மல்கி மட்சள் நிறமுண்டாகும். சாப்பாடு உட்செல்லாது. உடம்பில் சிறுசுரம் உண்டாகும். மஞ்சள் நிறமுமுண்டாகும். முகத்தில் வியர்வை அரும்பி நிற்கும். கைகால்களில் ஓய்ச்சலுண்டாகும்.

சில நாட்களில், முகம் அதிகமாக வீங்க ஆரம்பித்து, கண்கள் வெளுக்கும். மூசசுத்திணரலும் உண்டாகும். உடல் வீக்கமும் அதிகமாகி நாவரட்சி ஏற்படுவதுடன், சப்த தாதுக்களும் கெட்டுவிடும். சாப்பாடு உட்செல்லாது. உடம்பில் நைப்பின்மை ஏற்படும்.

இக்குறிகளிலிருந்து 'காமாலை' நோயை அறிந்துகொள்ளவும்.

காமாலே ரோகத்தின் பிரிவுகள். (அகஸ்தியர் 2000-த்திலிருந்து)

வாத காமாலே

வாதகாமாலே குணங்கேளுமே
வயிறதைப் பொருமும் மலமிறுகும்
போதவீங்குமுடம்பெல்லாம்
புறங்கால் முகமுந்தானதைக்கும்
ஏதுஞ் செய்யவொட்டாது
இளேக்குங் கடுக்குமுடம்பெல்லாம்
காதும் வீங்குங் கண்சிவக்கும்
கனக்கப்பசிக்க வொட்டாதே. (க)

(இ-ள்.)

வயிறு பொருமல், மலச்சிக்கல், உடம்பு வீக்கம், புறங்கால், முகம் இவைகளில் அதைப்பு முதலியவைகள் ஏற்படும் நோயாளியிஞல் யாதொருவேலேயும் செய்ய இயலாது. உடம்பு இளேக்கும். கடுப்பு வலியுமேற்படும். காது பக்கங்களில் வீக்கம், கண்களில் சிவப்பு, இவைகள் அதிகமாகி, பசியும் மந்தமாகும்.

பித்த காமாலே இலட்சணம்.

ஓட்டாது பித்தகாமாலே
உடம்பை உலர்த்துமுறக்கமில்லே
இட்டபடுக்கை தன்னேவிட்டு
ஏதுஞ் செய்யவொட்டாது
திட்டமுடனே வயிறாதும்
செரியாக்குணம்போல் வயிறிழியும்
நட்டமான விழிவெளுக்கும்
நடக்கவிருக்க விளேப்பாமே.

(இ-ள்.)

உடம்பு மெலியும். இரவில் நித்திரை வராது. படுக்கையை விட்டு எழுந்து யாதொரு வேலைகளையுஞ் செய்ய முடியாது. வயிற்றுப்பொருமல் உண்டாகும். சாப்பாடு சீரணமாகாமல் பேதியாகும். விழிகள் வெண்மையாகும்.

சிலேத்தும காமாலை இலட்சணம்.

ஆமேசிலேத்தும காமாலை
அழற்றுமுடம்பை அறிவழிக்கும்
தாமேயிருமல் தலைநடுக்கும்
தலையுமுகமும் வியர்வை வரும்
தீமைசெய்யும் நடக்கவொட்டாச
செருக்கும் பக்கத்தின் கைகால்
நாமந்தளரும் விழிபசுக்கும்
நடுக்கு நெஞ்சுந்தன்னேடே. (ந)

(இ-ள்.)

உடம்பில் எரிச்சலேற்படும், புத்தி தடுமாறும். இருமலுடன் தலை நடுக்கலுண்டாகும். முகத்திலும் தலையிலும் வியர்வையரும்பி நிற்கும். நடக்கச் சக்தி இருாது. கைகால்கள் தளரும், விழிகள் பச்சை நிறத்தையடையும்.

பித்த வாத காமாலைக் குறிகுணம்.

மேலேபித்த காமாலை
வீக்கம்வயிற்றில் பசியில்லைக்
காலும்முகமுந்தான் வீங்குங்

பாலைக்கூட்டில் வயிறாதும்
*பருத்தவிழியும் மஞ்சணிகரும்
ஓலமிடவே கடுப்பெடுக்கும்
வாந்தி பண்ணும் புளிதேக்கிடுமே (ச)

(இ-ள்)

வயிற்றில் வீக்கமுண்டாகும். பசி இருந்து. கால், முகம் முதலியவிடங்களில் வீக்கம் உண்டாகும். நடந்தால் உடல் பலஹீனமாகும். நோயாளி **பால் உபயோகித்தால் வயிறு பொருமும்.** விழியும் மஞ்சள் நிற்மாகும். கத்தி அழும்படியான உடம்பு வலி யேற்படும். வாந்தியும் ஏற்படும், புளித்த ஏப்பம் உண்டாகும்.

வாத சிலேத்தும காமாலை இலட்சணம்.

தேக்கிடுவாத சேத்துமகாமாலை
சீரணமாகவொட்டாது
மூக்குமுகமும் வியர்வையெடுக்கும்
முடுகிவயிறு தான்பொருமும்
நாக்குங் கண்ணும் வெளுத்திருக்கும்
நடக்கில் மேலேமூச்செரியும்
வீக்கமெடுக்கும் மெய்யதனில்
வீங்குமிருமலுண்டாமே (ரு)

(இ-ள்.)

அடிக்கடி ஏப்பம் உண்டாகும். சாப்பிட்ட ஆகாரம் சீரணிக்காது. மூக்கு, முகம் முதலான இடங்களில் வியர்வை அரும்பி நிற்கும். வயிறு வலித்துப் பொருமலுண்டாகும் நாக்கு, கண், முதலான உருப்புகள் வெளுக்கும். அதிகமாக நடந்தால் மேல்மூச்சு வாங்கும், உடம்பெங்கும் வீக்கமுண்டாகும். இருமலும் உண்டாகும்.

பித்தச்லேஷ்ம காமாலை ரோகஇலட்சணம்.

உண்டாம்பித்த சேத்துமகாமாலை
வாந்தியாகிச் செருமல்வரும்
வண்டாகுழல் மேல்மனசில்லை
வயிறு கழியுந்தான்மருவும்
உண்டாம்பாண்டு வொண்ணுக்கும்
உண்டசோறுஞ் சீரணியாக்
கண்டாலுடம்பு வெளுத்துவற்றுங்
கையுங்காலு மனலாமே. (சு)

(இ-ள்.)

வாந்தியுடன் இருமலேற்படும். ஸ்திரீகளிடம் இச்சை இருக்காது. வயிற்றுக்கழிச்சல் உண்டாகும். சாப்பிட்ட ஆகாரம் சீரணிக்காது. உடம்பு வெளுத்து இளைப்பு உண்டாகும். கை, கால் முதலான உருப்புக்களில உஷ்ணமதிகமாகும்.

ஸந்நிபாத காமாலை

ஆமேதானு மூவகையுமடுத்த
காமாலை அழன்றெரித்தசந்து
தாமே உலையுமிருமலுமாய்த்
தண்ணீர்தவிக்குங் கடுப்பெய்தும்
போமேவருமே வீக்கமுந்தான்
புளிக்கும் நெஞ்சில்தான் பசிக்கும்
வேமேகுளுருஞ் சோபைவரும்
வியர்க்கும் வயிறும்வீங்கிடுமே. (எ)

(இ-ள்)

உடம்பெங்கும் எரிச்சலுண்டாகும். இருமலேற்படும். தாகம் அதிகமாயெடுக்கும். உடம்பு கடுப்பம் உண்டாகும்

அதிகமாகும். உடம்பில் ஒருவிதகுளிருமேற்படும். உடம்பில் வீக்கமும், வியர்வையும் அதிகமாகும். வயிறும் ஊதும்.

இதையன்றி கீழேகண்டபடி இன்னும் சிலவகைக் காமாலை ரோகங்கள் இதர கிரந்தங்களில் காணப்படுகின்றன.

ஊது காமாலை.

சரீரம் வீங்கிக்கனத்தல், திமிர்த்துப்போதல், உடம்பில் எரிச்சல், உள்ளங்கை, கண், சரீரம், முதலியவிடங்களில் வெளுப்பு, கை, கால் முதலானவிடங்களில் ஓய்ச்சல், நடுக்கல், இளைப்பு, மலபந்தம், முகத்தில் மஞ்சள் நிறம், காதுமந்தம், சிரோபாரம், கண்களிலிருந்தும் வாயிலிருந்தும் நீரொழுகல், முதலியவைகளுடன் அதிகச் சீதளத்தினுல் உடல்சூடு, மயக்கம், மஞ்சள்மூத்திரம் முதலான குறிகளும் காணப்படும்.

வரட்காமாலை.

கை, கால்கள் சூம்புதல், அசதி, மூத்திரம் எரிச்சலுடன் கறுத்தோ அல்லது சிவந்தோ இறங்குதல். சரீரத்தில் குத்து வலி, அரோசகம், பார்வைமந்தம் முதலான குறிகளுமுண்டாகும்.

மஞ்சட் காமாலை.

முகம், கை, கால், உள்நாக்கு, மூத்திரம் முதலானவைகள் மஞ்சள்நிறமாகும். முகத்தில் மினு மினுப்பு, சரீரவீக்கம் ஆகாரத்தில் வெறுப்பு, சுவாசம் விடுகையில் நாற்றம், தாது நஷ்டம். மலபந்

அழற் காமாலே.

சரீர வாட்டமில்லாமல் (இளைப்பின்றி) வெப்பத்துடன் மினுமினுப்பு உண்டாகும். கை, கால்களில் ஓய்ச்சல், புருவம், கண்கள், மூத்திரம் முதலானவைகள் மஞ்சள் நிறமடைதல், சிறுநீர் விடும்போது எரிச்சல், மலபந்தம் முதலியவைகளுண் டாகும். அசீரணம், உப்பிசம் முதலானவைகளேற்படும்.

செங்கமலக் காமாலே.

தாமத குணம், தேகம் வாட்டம் அடைதல், சோம்பல், மூத்திரம் சிவப்பு அல்லது மஞ்சள்நிறத்துடன் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகவெளிவரல், உடலும்நகமும் வெளுத்து வரண்டு போதல், சுரம்அடித்தல், உள்நாக்கு. நாக்கு, உமிழ்நீர், முத லியவைகள மஞ்சள் நிறமாதல், முதலிய குறிகள் காணும்,

கும்ப காமாலே

காமாலே ரோகத்திற்குச் சிகித்ஸை செய்யாமலிருந்து, அது வெகுநாட் சென்றதாகவும் ஆனல் அது 'கும்ப காமாலே' என்ற நோயாயாகும். இதற்குச் சிகித்ஸை செய்வது சிரம சாத்யமானது.

இதன் இலட்சணங்கள்.

தேகமுழுவதும் கண்டு, கண்டான வீக்கம், களைப்பு, தேகத்திலும், மூத்திரத்திலும் மஞ்சள் நிறம், மாலே நேரங் களில் வியர்வை. கண்களில் சிவப்பு. சரீர வா[illegible]

கும்ப காமாலையின் அசாத்ய இலட்சணம்.

வாந்தி, அரோசகம், இருதயப்படபடப்பு, ஜ்வரம், மனோ பலக்குறைவு, முதலியவைகளுடனும், ஸ்வாச காஸங்களுடன் கூடிய ரோகி இறப்பது நிச்சயம்.

ஹலீ மகம்.

கும்பகாமாலை ரோகம்முற்றி, ரோகியின் உடம்பில் கருப்பு அல்லது பச்சைநிறங்கள் கண்டாலும், சோம்பல், ஜீரணக் குறைவு, உடம்புகதகதப்பு. ஸ்திரீகளிடத்தில் விருப்பின்மை தேகத்தில்வலி, எரிச்சல், நாவரட்சி, மயக்கம் முதலிய குறிகள் காணப்பட்டாலும் அது 'ஹலீமக' ரோகம் என்று அறியவும்.

காமாலை ரோகத்தின் அஸாத்ய இலட்சணம்.

மலம், மூத்திரம் முதலியவ்வகள், கருப்பாகவோ அல்லது மஞ்சளாகவோ ஆகும் உடலில் வீக்கம் அதிகமானாலும் முகம், வாந்தி முதலியவைகள் சிவந்தும், சிறுநீர்விடும்போது எரிச்சலுண்டானாலும், அந்நோய் எளிதில் சொஸ்தமாகாது, உடம்பெரிச்சல், அருசி, நாவரட்சி, வயிற்றுப்பொருமல், சோம்பல், மயக்கம், ஜடராக்னிக் குறைவு இவைகளுடன் கூடிய காமாலை ரோகியும் இறப்பது நிச்சயம்.

ஆங்கில முறைப்படி. பாண்டு ரோகவகைகளின் காரணங்களும் குறிகுணங்களும்.

மண்ணீரலும் (Spleen), கல்லீரலும் (Liver), மஜ்ஜையும் (Bone marrow) இரத்தம் உண்டாவதற்குக் காரண உருப்புகளாக இருக்கின்றன

இரத்தத்தில நுண்ணிய சிவப்பு அணுக்களும் (Red Corpuscles) வெள்ளை அணுக்களும் (Leucocytes) இரத்த நீர் எனப்படும் மஞ்சள் நிறமான நீரில் (Plasma) மிதந்து கொண்டிருக்கின்றன. ஒவ்வொரு அணுவின் மேலும் மெல்லிய நிறமற்ற சவ்வுத் தோலிருக்கின்றது. அதனுள்ளே சிவப்பான சத்து (Hæmoglobin) வைக்கப்பட்டிருக்கின்றது. இது இரும்பு சம்பந்தமுள்ளது. இதுதான் சுவாசத்திலுள்ள பிராணவாயுவைக் கிரகித்துத் தேகத்தின் பல பாகங்களுக்கும் கொண்டு செல்கின்றது.

ஒவ்வொரு சிவப்பு அணுவின் குறுக்களவு $\frac{1}{3000}''$ ஆகும். இவ்வணுக்கள் நடுவில் குழிந்தும் பக்கங்களில் மொத்தமாகவும், வட்டமாகவும் காணப்படுகின்றன. மேலும் இவைகள் ரப்பரைப்போல நெகிழுந்தன்மை யுள்ளவைகளாதலால் நுண்ணிய இரத்தக் குழாய்களிலும் (capillaries) செல்லும். சிவப்பு அணுக்களின் சராசரி எண்ணிக்கை 1 கன மில்லிமீட்டருக்கு 50 லக்ஷம் வீதம் இருக்கும். ஒவ்வொரு சிவப்பு அணுவின் ஜீவதசை சுமார் 30 முதல் 40 நாட்களாகும். பின்பு இவைகள் அழிய ஆரம்பிக்கின்றன. அவை அழிந்தவுடன் பித்த அணுக்களாக மாறிக் கல்லீரலில்சேர்ந்து பித்தமாக ஆகிறது.*

---

* When once the red cells are broken down, the free blood pigment is converted into bile pigment by the Kupffer cells. It is not to be imagined that blood destruction and bile formation occur only in certain organs. They probably occur in all organs and in the colour of an ordinary bruise we have in reality the formation of bile pigment locally.

(Page 362 of Halliburton Physiology

ஆகவே, நமது சாஸ்திரத்தில் பாண்டு என்னும ரோகம பித்தம் அதிகரித்து உண்டாகும் ரோகம் என்றும், அதில் இரத்தத்திலுள்ள சிவப்பு அணுக்கள் குறைகிறதென்றும், இரும்புச் சத்து இந்த ரோகத்திற்குக் குணம் செய்யக்கூடிய தென்றும் சொல்லப்பட்டிருப்பது மேல்நாட்டு ஆராய்ச்சிக் குப் பொருத்தமாக இருக்கிறதென்பது இங்கு கவனிக்கத் தக்கது.

மேல்நாட்டு ஆராய்ச்சியின்படி பாண்டு ரோகமானது, சிவப்பு அணுக்களுக்கு நெருங்கிய சம்பந்தமுள்ளதாகையால் சிவப்பு அணு உண்டாகும் வரலாறும் அது கெட்டுப்போகும் காரணங்களையும் அறியவேண்டியது அவசியம். சிவப்பு அணு உண்டாவதற்கு anti anæmic principle என்ற பாண்டுத்வ விபரீத சத்தும், மஜ்ஜையிலுண்டாகும் சில ஜீவ அணுக்க ளும் முக்கிய காரணங்கள். முதலில் சொல்லப்பட்ட பாண் டுத்வ விபரீத சத்து உண்டாவதற்கு இரைப்பை முதலிய அங்கங்களில் உண்டாகும் அகச்சத்தும் (Intrinsic factor) ஆகாரத்திலிருந்து கிடைக்கும் புறச்சத்தும் (Extrinsic factor) காரணமாகையால் அகச்சத்தோ புறச்சத்தோ குறைந் தால் சிவப்பு அணு உண்டாவது தடைப்படும். இவ்விரு சத்துக்களுஞ் சேர்ந்து பாண்டுத்வ விபரீத சத்து ஏற்படினும் அது சிறுகுடலின் மூலமாக உறிஞ்சப்பட்டுக் கல்லீரலிற்குப் போய்ச் சேர்ந்து சிவப்பு அணு உற்பத்திக்குக் காரணமாக இருப்பதால், எந்தக் காரணத்தினலாவது இந்த சத்து குடலி னுல் உறிஞ்சப்படாமல் போனலும் சிவப்பு அணுக்களின் உற்பத்தி தடைபடும். இவ்விதம் சிறுகுடல் சத்தை உறிஞ் சாமலிருப்பதற்குப் பலகாரணங்களுண்டு. அவைகளாவன:—

(1) சிறுகுடலில் உறிஞ்சும் சக்தியுள்ள மெல்லியசதை கொக்கிப்புழு முதலிய ரோகங்களால் கெடுதியடைதல்.

(2) சீரணமான ஆகாரம் சிறு குடலில் போகுமான

(3) நாட்பட்ட சீதபேதி, அதிஸாரம முதலியவை.

பாண்டுத்வ விபரீதச் சத்தானது சிறு குடலினுலுறிஞ் சப்பட்டுக் கல்லீரலிற்குச் சென்ற பிறகும் கல்லீரலின் பலஹீ னத்தால் இச்சத்தை சேமித்துவைக்கும் சக்தி குறைந்து அத ஞலும் சிவப்பு அணுக்களின் உற்பத்தி தடைப்படும். தவிர, சிவப்பு அணுக்களுண்டாவதற்கு பாண்டுத்வ விபரீத சத் தோடுகூட சேர்க்கப்படவேண்டிய சில ஜீவ அணுக்கள் மஜ் ஜையிலுண்டாகின்றன. இஜ்ஜீவ அணுக்கள் சரியானபடி உண்டாகாமல் போனுலும், சிவப்பு அணுக்கள் பூர்ண வளர்ச் சியை அடைவதில்லை.

மேற்கூறிய காரணங்களிஞலேற்பட்ட பாண்டு ரோகத் தை, Primary or Pernicious anæmia என்றும் அல்லது புற்று, மூலம், இரத்தப்போக்கு முதலான காரணங்களிஞ லுண்டான பாண்டு ரோகத்தை Secondary anæmia என் றும் கூறுவர்.

பாண்டு ரோகத்தின் பொதுவான இலட்சணங்கள்.

1. தேக வேலைகளையோ, மூளை வேலைகளையோ அதிக மாகச் செய்ய முடியாது. சிரமப்பட்டுச் செய்தால் உதடு, கண்கள், நாக்கு முதலான உறுப்புகள் வெளுக்கும். வெள்ளை விழியும் நீலநிறமாகும். படபடப்பு, மேல்மூச்சு வாங்குதல், மயக்கம் முதலியவைகளும் ஏற்படும்,

2. இருதயம் விரிந்து வலியேற்படும்.

3. இரவு நேரங்களில் கணுக்கால்கள் வீங்கும்.

4. ஜீரணக் குறைவோ அல்லது நிலையில்லாத பசியோ

5. மலப்பிரவ்ருத்தி சரியாக ஆகாது.

6. தலை வலி, காதுகளில் இரைச்சல், பயம், மனச்சஞ்சலம், மனச்சோர்வு, கண்களில் பூச்சி பறப்பது போன்ற பிரமை முதலியவைகளும் ஏற்படும்.

7. நகங்கள் வெளுத்து, படைகைப் போலாகும்.

இம்மாதிரியான குறிகள் நாளடைவில் விருத்தியாகிப் பாண்டு ரோகம் உண்டாகிறது.

சிகித்ஸை முறைகள்.

முதலில் சொன்ன Primary anæmia என்ற வகையில் முக்யமாக இரும்பு சத்துடன் Liver Extracts (கல்லீரல் சத்து)ம் சேர்த்துக் கொடுத்தால் குணமாகும். இதையன்றி Stomach extracts (இரைப்பை சத்து), வைடமின் B, வைடமின் C, Folic acid, (பசளைக்கீரைச் சத்து) முதலியவைகளையும் அதிகமாக உபயோகப்படுத்துவதால் பாண்டுத்வ விபரீத சத்து உடம்பிலுண்டாகி பாண்டுரோகம் குணமாகிறது.

இரண்டாவதாகச் சொல்லப்பட்ட பாண்டு ரோக வகையின் காரணத்தை அறிந்து தக்க சிகித்ஸை செய்தால் குணமேற்படும்.

நமது சாஸ்திரத்தில் பாண்டு ரோகத்திற்குக் கல்லீரல் கொடுப்பதைப்பற்றி சொல்லப்படவில்லை. ஆனால் இரத்த பித்த ரோகத்திற்குச் சிகித்ஸை செய்யுங்கால், குறைந்த இரத்தத்தை ஈடுசெய்ய ஆட்டின் இரத்தத்தையோ அல்லது அதன் கல்லீரலையோ உபயோகிக்கவும் என்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. மேலும் பாண்டு ரோகம் இரத்தக் குறைவினால் ஏற்படுவதால் இம்மாதிரி சிகித்ஸை முறை (Liver Therapy) யும் இந்த ரோகத்திற்குப் பொருத்தமானதே.

உ

சரபேந்திரர் வைத்ய முறைகள்.

(பாண்டுரோக சிகித்ஸை.)



காப்பு.

(வெண்பா.)

மஞ்சு சிவனிடம்வாழ் மஞ்சுகுழலா ளீன்ற
கொஞ்சுகுமரர்க்கு முன்னோன் கூறியநூ—லஞ்சகத்தில்
தஞ்சமென்பார்க்கே யருளுந் தஞ்சைவெள்ளைக்
[குஞ்சரத்தின்
கஞ்ச மலர்த் தாளிணையே காப்பு.

1. கைகால் ஊதல், வீக்கத்திற்குக் கஷாயம்.

பண்பிலங்கு மாவாரம்பட்டையுஞ் சுக்குங் காய்ச்சி
யுண்பவர்க்குக் கால்கையினூதலும் போங்—திண்புயத்திற்
றுரணியுந் தஞ்சைச் சரபேந்திர னுரையால்
பாரணியாய்ச் சொன்னேன் பரிந்து.

(இதன் பொருள்)

ஆவாரம்பட்டை, சுக்கு இவ்விரண்டையும் சமனெடை யெடுத்து 8 மடங்கு ஜலம்விட்டு, எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடிக்கட்டிச் சாப்பிடக்

கை, கால்களின் வீக்கம் தீரும்.

---

2. பாண்டு முதலானதற்குக் 'கலியாணி கிருதம்'

(அறுசீர் விருத்தம்.)

வளமுடனே ஆவின்பால் கருப்பஞ்சாறு
வகைக்குநா ழிதண்ணீர் மிட்டான்சாறு
மளவிலரைப் படியிளநீர் பூசணிச்சா
றதுவகைக்குக் குறுணிசிறு நாகப்பூமா
தளம்பிஞ்சு கடுநெல்லி தான்றியேலந்
தாளிசபத்திரி நிலவா மணக்கின்வேருங்
குளமுறுநெய் தற்கிழங்கு பேராமல்லி
குணமான பதுமுகமுங் கொண்டிடாயே. (க)

கொண்டிடு நாணற்கிழங்கு சிற்றாமல்லி
கோட்டமுடன் மாகாளிக் கிழங்கு மஞ்சள்
வண்டுறை தாமரைச்சுருணன்னாரிவேரும்
மரமஞ்சள் சிறுவழுதலை வேருங்கொள்ள

தண்டிகழுஞ் சந்தனம்பே ரேலமோடு
சார்ந்தவிழ லரிசியிவ் வகையொன்றுக்குக்
கண்டிடுமுக் கழஞ்சுசேர்த் தரைத்தெடுத்துக்
கனமான முன்சாற்றிற் கரைத்திடாயே. (உ)

கரைத்திடுபின் னடுப்பதனில் வைத்தெரிப்பாய்
வகையாகப் பதங்கண்டு வடித்துக்கொண்டே
யுரைத்திடுமிக் கலியாணி கிருதந்தன்னை
யுண்மையுட னிருவேளை பருகிற்சோகை
மருந்திடுநீ ரழிவுசுரம் புண்பாண்டு
மாறுமே மங்கையர்க்குங் கருப்பமுண்டாந்
தருமகுண சரபேந்திர னுலகத்தோர்க்குச்
சாற்றினு ரிம்முறையைத் தயவாய்த்தானே. (ங)

(இ-ள்.)

பசுவின் பால்	...	4 படி
கருப்பஞ்சாறு	...	4 படி
தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கின் சாறு	...	½ படி
இளநீர்	...	1 மரக்கால்
பூஷணிச்சாறு	...	1 மரக்கால்

இவைகளை யொன்று கலந்து,

சிறுநாகப்பூ	மாதளம்பிஞ்சு
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்தோல்
ஏலக்காய்	தாளிசபத்திரி
நிலவாமணக்கம்வேர்	நெய்தல்கிழங்கு
பேராமல்லி	*பத்மகம்
நாணற்கிழங்கு	சிற்றாமல்லி

*மலையாள மருந்துக்கடைகளில் கிடைக்கும்.

கோஷ்டம்	மாகாளிக்கிழங்கு
மஞ்சள்	தாமரையிலைச்சுருள்
நன்னாரிவேர்	மரமஞ்சள்
சிறுகத்திரிவேர்	சந்தனம்
பேரேலம்	விழலரிசி
நெல்லிவற்றல்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 3 கழஞ்சு வீதம் (3¾ வராக னெடை) எடுத்து, ஷை சாறுவிட்டு நன்றாக அரைத்து, (பசுவின் நெய் 4 படியும் விட்டு) சாறுகளுடனே கலந்து, அடுப்பின்மேலேற்றி எரித்துப் பதத்திலிறக்கவும்,

இந்நெய்யைத் தினந்தோறும் (½ தோலா வீதம்) சாப்பிடச் சோகை, மருந்திடு, நீரிழிவு, சுரம், புண், பாண்டு, முதலிய ரோகங்கள் நீங்குவதுடன் குழந்தைகள் இல்லாத ஸ்திரீகளுக்கும் குழந்தைகள் உண்டாகும்.

குறிப்பு :—

இம்முறையில் பசுவின் நெய்யைப்பற்றிச் சொல்லப்படவில்லை. சாறுவகைகளும், சரக்குகளும் அதிகமாகச் சேர்வதாலும், பசுவின் பாலைச் சேர்ப்பதாலும் அதிலிருந்தே நெய்யுண்டாவதற்குப் போதுமானதாக ஆகாது. ஆகவே பசுவின் நெய்யையும் சேர்த்துக்கொள்ளுவதனால் மருந்தின் குணம் வேறுபடாது. இம்மாதிரியே நெ. 74 சுவடியிலும் காணப்படுகிறது.

3. பாண்டுமுதல் வலிகுன்மாதிகளுக்குத் 'தாம்பிர பற்பம்'

அரிதான தாம்பிரக்கா சொன்றைநன்று
யகலமூ விரலுளதாய்த் தகடுதட்டி
யிருகழஞ்சு நெல்லிக்காய்க் கெந்தகத்தை
யிடித்துமணித் தக்காளிச் சாற்றிலேதான்
அரைத்திடுமுன் தகட்டிலுள்ளும் புறமும்பூசி
அழகான தேய்ந்தவோ டுரைத்துக்கொண்டு
பொருந்தவே தகட்டையதி னுள்ளேவைத்துப்
புகலுமேழு சேலைமண்செய் மறுமண்பூசே. (ச)

பூசியபின் றழற்கூட்டிப் பதனமாகப்
புடமிட்டே யாறினபின்பெடுத்துப்பாரு
தேசியுறுந் தாம்பிரந்தான் பற்பமாகுஞ்
சிமிழிலிட்டோர் பணவெடைகொ டேனிலுலு
வாசரமந் தாக்கினியும் பலவியாதி
வலிகுன்ம மெரிகுன்மம் பாண்டுந்திருந்
தேசதே சம்புகழுஞ் சரபபூபன்
செந்தமிழா லிம்முறையைச் சிறப்பித்தாரே. (ரு)

(இ-ள்.)

தாம்பிரக்காசொன்றை எடுத்துச் சுத்திசெய்து மூவிர லுள்ள தகடாகத் தட்டிக்கொள்ளவும்.

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் 2 கழஞ்சு எடுத்துச் சுத்தி செய்து, மணித்தக்காளிச்சாறு விட்டு நன்றாகவரைத்து, மேல்சொன்ன தகட்டின் இருபுறங்களிலும் ஒரே சீராகத் தடவவும்.

இரு உடைந்த ஓட்டின் துண்டுகளை யெடுத்து நன்றாகத் தேய்த்து அதற்குள் மேலே சொன்னபடி செய்யப்பட்ட

தாமிரத் தகட்டை வைத்துச்சீலைமண் செய்யவும். மறுமுறை மண் கவசம் இடவும்.

கவசம் காய்ந்தபின், வரளிகளை அடுக்கிக் கெஜபுட இடவும். ஆறியபின்பு கவசத்தை நீக்கிப் பார்க்கச் சுத்த மான தாமிர பற்பம் கிடைக்கும். இதில் ஒரு பணவெடை (3½ குன்றிமணி) வீதம் தேனில் உட்கொள்ள

மந்தாக்னி, வலிகுன்மம் எரிகுன்மம், பாண்டு முதலிய ரோகங்கள் தீரும்,

குறிப்பு:—

செம்பைத் தகடாக்கிச் சிவக்கக்காய்ச்சித் துளசிச்சாறு, கற்றாழைச்சாறு, புளி இலைச்சாறு, புளித்தமோர், பொன்னாங் காணிச்சாறுகளில் முறையே 7 தடவை தோய்க்கச்சுத்தியாம.

(2) கெந்தகத்தை இரும்புக் கரண்டியிலிட்டு பசுவின் நெய்விட்டுக் கொதிப்பிக்கவும்.

---

4. பாண்டுவுக்கு 'இஞ்சிக் குழம்பு'

பகருமிஞ்சிச் சாறிரண்டு படியதாகும்
பண்பான சர்க்கரையும் பலமெட்டே
வகையுடன்கூட் டடுப்பில்வைத்துக் காய்ச்சுப்பாகாய்
வரும்பதத்தில் மிளகுபச் சிலையுமேலங்
திகழுறுமுத் தக்காசு கொத்தமல்லி
திப்பிலியுஞ் சீரகமோ மங்கிராம்பு
மிகுமதுரங் கடுகுரோ கணியுங்கொண்டு
மெய்க்குமிலவங்கமுடன் சேர்த்திடாயே. (கா)

சேர்த்துடுவா யோர்வகைக்குப் பலங்காற்கூட்டிச்
சீருடனே பொடித்தரைத்து நயமதாகப்
பார்த்திடுவாய் முன்பாகிற் கலந்துகாய்ச்சப்
பகருநற்றேன் படிதானென் றதனிற்கூட
வார்த்திடுபின் னிஞ்சியாதிக் குழம்பிறக்கி
வைத்துக்கொண் டோர்நேரங் கரண்டிகொள்ள
தீர்ந்துடுமரோசகம்பாண் டிருமல்விக்கலுந்
செரியாமை யிளையரு வருப்புந்தானே. (எ)

தானிதற்குப் புளியுப்புக் கைப்புமூன்றுந்
தள்ளிவிடிற் பத்தியமாங் காசி டில்லிச்
சீனமிகு வங்காளங் குடகுகொச்சி
சிங்களமோ டந்தந்தத் தேசமன்னர்
மானமுறப் பணிதஞ்சை மன்னர்கோனென்
வறுமைதனை நீக்கிவைப்ப தரிதோநாளு
நானமணிச் சரபபூ பாலன்சொன்ன
நன்முறைக ளெல்லார்க்கும் நயமிதாமே. (அ)

(இ-ள்)

இஞ்சிச்சாறு 2 படியுடன், சீனி 8 பலம் போட்டு, அடுப்பின்மேல் வைத்துப் பாகாக்கிக்கொள்ளவும்.

மிளகு	பச்சிலை
ஏலக்காய்	கோரைக்கிழங்கு
கொத்தமல்லி விதை	திப்பிலி
சீரகம்	ஓமம்
கிராம்பு	அதிமதுரம்
கடுகரோகிணி	இலவங்கப்பட்டை

இச்சரக்குகளை வகைக்குக் கால்பலமெடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, முன் சொன்ன

பாகுடன் கலந்துப் பதத்தில் இறக்கிக்கொள்ளவும். ஆறிய பின் சுத்தமான தேன் 1 படி விட்டுக் குழப்பிக்கொள்ளவும்,

தினம் ஒரு வேளை ஒரு சிறு கரண்டியளவு உட்கொள்ள

அரோசகம், பாண்டு, இருமல், விக்கம், செறியாமை, ஈளை, அருவருப்பு முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

இதற்குப் பத்தியம் :—

புளிப்பு, கைப்பு, உப்புப் பதார்த்தங்களைத் தள்ளவும்.

---

5 பாண்டு முதலானதற்குச் 'சிஞ்சாதி லேகியம்.

இலங்குபுளி யிலைநூறு பலமுமேகொண்
டித்துடனே துருப்பிடித்த விரும்புதானும்
பலமன்ப தாகுந்தண் ணீர்நாலைந்து
படிகூட விட்டுநன்றாய்க் கடாயங்காய்ச்சுக்
கலங்காம லிரண்டுபடி யாயிறக்கிக்
கரைத்திடைம்ப தாம்பலநற் பழவெல்லத்தை
நலமான விஞ்சிமேற் புரணிநீக்கி
நறுக்கியது பதினறு பலமுஞ்சேரே. (௬)

சேர்த்திடுமுன் கடாயத்திற் பதனமாகச்
சீருடனே பாகதுபோற் காய்ச்சிக்கொண்டு
சீரகமு மிளகுகருஞ் சீரகஞ்சேர்
திப்பிலியுஞ் சுக்குடனே யாய்ந்ததின்மே
லோர்வகைக்கு ரெண்டுபலம் பொடிசெய்நன்றாய்
உண்மையுட னேவடியிட் டயமண்டூரஞ்
சார்புடனே வகைக்கிரண்டு பலம்பொடித்துத்
தனித்தனியே முன்பாகிற் கலந்துகொள்ளே. (௭)

கலந்திடுவாய் அரைப்படிதேன் விட்டுக்கிண்டி
கண்டதுசிஞ்சாதி லேகியமதாகும்
நலந்தருமே யிருவேளை யுங்கொடுப்பாய்
நட்பான புளியுப்புக் கடுகோடெண்ணெய்ப்
பலவாயுக் கரியிறைச்சி நீக்கிப்பின்பு
பத்தியமாய்த் தானிருக்கிற் பண்பில்லாத
துலையாத பாண்டுகா மாலைதீருஞ்
சுந்தரனுஞ் சரபேந்திரன் சொன்னவாறே. (கக)

(இ-ள்)

புளியிலை—100 பலமும், துருப்பிடித்த இரும்பு—50 பலமும் எடுத்து, தண்ணீர் 20 படி விட்டு அடுப்பின்மேலேற்றி 2 படி கஷாயமாகும்வரைச் சுண்டக் காய்ச்சவும்.

பழய வெல்லம் 50 பலத்தைக் கஷாயத்துடனே கரைத்து, மேல்புரணி நீக்கிய இஞ்சி 16 பலம் கூடப்போட்டு, மறுபடியும் அடுப்பின்மேலேற்றிப் பாகாக்கிக்கொள்ளவும்.

சீரகம் மிளகு
கருஞ்சீரகம் திப்பிலி
சுக்கு

இவைகளை வகைக்கு 2 பலம் எடுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு,

சுத்திசெய்த இரும்புத் தூள் 1 பலமும்
,, மண்டூரத்தூள் 1 பலமும் கலந்து,

பாகில் போட்டுக் கிளறவும். லேகிய பதத்திலிறக்கி, ஆறிய பின் சுத்தமான தேன் ½ படி விட்டுக் குழப்பிக் கொள்ளவும்.

இந்த லேகியத்தைத் தினம் 2 வேளை (காலை, மாலை)களிலும் கொடுக்கப் பாண்டு, காமாலை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

இதற்குப் பத்தியம் :—

புளி, உப்பு, கடுகு, நல்லெண்ணெய், வாயு பதார்த் தங்கள், இறைச்சி முதலியவைகளை நீக்கவும்.

குறிப்பு:—

இரும்பைச் சுத்தி செய்யும் முறை: முதல் நாள் நல் லெண்ணெயில் ஊறவைத்து, மறுநாள் வறுக்கவும்.

(2) மண்டூரம்:— பசு மூத்திரத்தில் ஊறவைத்துக் கழுவிவிடவும்.

---

6. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்குச் "சிஞ்சாதி லேகியம்"

புளியிலைத்தூக் கொன்றுகிட்டந் தூக்கொன்றுங்கேள்
புதியமோர் படி பத்துக் கடுக்காய்நூறு
வளமுள்ள காடியுமைங் குறுணியாகும்
வகையெல்லாஞ் சேர்த்துசட்ட மாய்த்துவைத்து
உளமகிழ வேயிரும்புத் தூக்கொன்றும்போட்
டூரவைத்தே காய்ச்சிப்பின் னிறுத்துக்கொண்ட
தெளிவுதனிற் பனைவெல்லம் மூன்றரைச்சேர்
சேர்த்திடவே நன்றாகக் கரைத்திடாயே. (௰உ)

கரைத்ததனைக் குழம்பாகக் காய்ச்சிப்பாகு
கண்டபதந் தனிலேல மிளகுசுக்கோ
டுரைத்திடும் பூலாங்கிழங்கு தான்றிக்காயிந்
துப்புடன் சாதிக்காய் நெல்லிமுள்ளி
யரிதான வாய்விளங்கந் தேவதார
மழகுறுதிப் பிலியோமஞ் சாதியின்பத்
திரியிலவங்கத்திறெடு வகையொன்றுக்குச்
சீரான பலமரைசூரணித்திடாயே. (௰௩)

சூரணமும் பசுவின்னெய் யெள்ளினெண்ணெய்
சுசியுள்ளதாய்வகைக்குச் சேரொன்ரும்சிந்
தூரமுடன் சுத்திசெய்த மண்டூரத்தின்
ருெகைவகைக்குப் பலமரைதான் பொடித்துக்
சேரதிலே கிளறியபின் னிறக்கிவைத்துச் [கொண்டு
சிவந்ததே னரைச்சேரும் விட்டுக்கிண்டிச்
சிருடன்சிஞ் சாதிலேகியமதாகுந்
திறமுளநெய்க் கலசத்திற் கொண்டிடாயே. (௰௪)

கொண்டிடுபாக்கவ்வளவா யிரண்டுநேரங்
கொடுக்கவொரு மண்டலம்பால் பருப்புக்கீரை
யுண்டிடலாம் புகையிலையும் புளியுமேதள்
ளுதல்மகோ தரமும்பாண்டசதிசூலை
கண்டிடுகா மாலையிரைப் புங்கிரந்தி
கதிரோனைக் கண்டபனி போலநீங்கும்
வண்டுறைபூ மாலையணி சரபபூபன்
வன்மையுட னிம்முறையை வழுத்தினரே. (௰ரு)

(இ-ள்.)

புளி இலை	ஒரு தூக்கு (1¼ வீசை)
கிட்டம் (சுத்திசெய்தது)	,,
புதிய பசுவின்மோர்	10 படி
விதைநீக்கிய கடுக்காய்	100 (எண்ணிக்கையில்)
காடி	5 மரக்கால்
இரும்புத்தூள்	1¼ வீசை

இவைகளை ஒன்றுகலந்து ஒரு நாள் முழுதுமூறவைத்து, மறு நாளடுப்பில் வைத்து நாலிலொன்ருகக் காய்ச்சி, வடிக்கட்டி, பனைவெல்லம் 3½ சேரை அதில் கரைத்துக்கொள்ளவும். இதை அடுப்பின்மேல் வைத்துப் பாகாக்கி,

ஏலக்காய்	மிளகு
சுக்கு	பூலாங்கிழங்கு
தான்றிக்காய்தோல்	இந்துப்பு
சாதிக்காய்	நெல்லிமுள்ளி
வாயுவிடங்கம்	தேவதாரம்
திப்பிலி	ஓமம்
சாதிப்பத்திரி	கிராம்பு

இச்சரக்குகளை வகைக்கு ½ பலம் வீதமெடுத்துச் சூரணம் செய்து, பாகுடன் கலந்து,

பசுவின் நெய்	1 சேரும்
சுத்தமான நல்லெண்ணெய்	1 சேரும்

விட்டுக் கிண்டவும். பின்பு மண்டூர சிந்தூரம் அல்லது சுத்தி செய்த மண்டூரம் ½ பலமெடுத்து லேகியத்துடன் கிளறி, அடுப்பின் மேலிருந்து இறக்கி, ஆறியபின் சுத்தமான தேன் ½ சேர்விட்டு கிளறிவைத்துக் கொள்ளவும், இவ்லேகியத்தை ஒரு பழகிய நெய் பாண்டத்தில் பத்திரப்படுத்தி, தினந்தோறும் காலையிலும் மாலையிலும் கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடவும். இவ்வாறு 1 மண்டலம் (40 நாட்கள்) உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம் :—

பசுவின் பால், பருப்பு, கீரை வகைகள் முதலியவைகளை வேண்டிய அளவு சேர்த்துக்கொள்ளலாம். புகையிலை, புளி இவைகளைத் தள்ளவும்.

தீரும் வியாதிகள்:—

வீக்கம், மகோதரம், பாண்டு, அசதி, சூலை, காமாலை, இரைப்பு, கிரந்தி முதலியவைகள்.

---

7. ஊது பாண்டு-ரோகத்திற்குச் சூரணம்.

கரிப்பான் வெண்சாரடையுஞ் சிவதைவேருங்
கணக்குட னெவ்வொன் றுழக்கரப்பொடியினோடே
புரிபுங்கின் கொழுந்து மூவுழக்குநய்யப்
பொடித்த கரிப்பானுதிச் சூரணத்தி
லொருநற் காசிடைபொடித்த மிளகுநேரா
யுண்டிட வூதினபாண்டுபோம் நல்லெண்ணெய்
யுரியகறி பிண்ணாக்குங் கூட்டிக்கொள்வா
யுண்மைமுறை சரபேந்திர னுரைத்தவாறே (மகூ)

(இ-ள்)

கையாந்தகரை வெள்ளை சாரடை
சுத்திசெய்த சிவதை வேர்

இவைகளின் சூரணம் வகைக்கு ஒவ்வொரு உழக்கு.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி 3 உழக்கு.
புங்கங்கொழுந்துச் சூரணம் ,,

இவைகளைக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திர காயஞ் செய்துகொண்டு ஒரு காசெடைச் (1 வராகனெடை) சூரணத்திற்கு ஒரு காசெடை மிளகுத்தூள் சேர்த்து உட்கொண்டுவரப்

பாண்டு ரோகம் திரும்.

பத்தியம் :—

நல்லெண்ணெய், கரிவகைகள் (மாம்ஸம்), பிண்ணாக்கு முதலியவைகள் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

குறிப்பு :—

சிவதைவேர் சுத்தி :—மேல் தோலைநீக்கிவிட்டுப் பசுவின் பாலில் வேகவைத்துக் கொள்ளவும்,

8 பாண்டுரோகத்திற்கு 'லோக சிந்தூரம்'

அரப்பொடியைக் கல்வத்திற் போட்டுமேலு
மதனின் மருதப்பட்டைச் சாறுவிட்டு
இரவிதனில் வைக்கவுருகிப் போமேலுமெடுத்
ததையோர் குகையிலிட்டு மேல்வாய்மூடிச்
சரசமுடன் சேலைமண் செய்ததின்மேல்
நற்கசபுடமிட லோகசிந்தூரமாகு
மூரியவனுபான மறிந்துண் பாண்டும்போ
முயர்முறையைச் சரபேந்திர னுரைத்தவாறே.
(ஸ)

(இ-ள்)

சுத்திசெய்த அரப்பொடியைக் கல்வத்திற் போட்டு, மருதம்பட்டைச்சாறு விட்டு அரைத்து, வெயிலில் வைத்தால் அது உருகி ஒன்றுகும். இதை ஒரு குகையிலிட்டு ஒரு சில்லினுல் மூடிச் சிலைமண் செய்யவும். நன்கு காய்ந்தபின் கஜ புடம் இடவும்,

சுத்தமான அயச் செந்தூரம் கிடைக்கும். தக்க அனுபானத்தில் சாப்பிடப் பாண்டு தீரும்,

9. பாண்டு முதற் சோகைக்கு 'ஸ்வரஸம்'

முருங்கைகரி சாலைசெருப் படியிம்மூன்று
மூன்றுபிடி யரப்பொடியு முழக்கதாகும்
திருமருவு மெலுமிச்சம் பழத்தின்சாறு
திடமுடன் விட்டந்தச் சுரசந்தன்னை
யுரிமையுட னிரண்டு நாளுண்பீராய்
யூதிடும்பாண் டுடன்சோகை தீருமெங்கள்
தருமகுண நிருபனெனுஞ் சரபபூபன்
சாற்றினு ரிம்முறையைத் தமிழ்ப்பாவாலே. (௰அ)

(இ-ள்.)

முருங்கை	*கையாந்தகரை*
செருப்படை	

இம்மூன்றும் வகைக்கு ஒரு பிடி.
சுத்தி செய்த அரப்பொடி 1 உழக்கு.

இவைகளை யொன்றுகூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு நன்ருக இடித்துப் பிழிந்த ரஸத்தைத் தினம் இருவேளை சாப்பிடவும். இவ்வாறு 8 நாளைக்குச் சாப்பிடவும்.

வீக்கத்துடன் கூடிய பாண்டு, சோகை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

---

10. பாண்டு ரோகத்திற்கு 'நாயுருவியாதி உருண்டை'

அருமையுறுஞ் சிவந்திடு நாயுருவிவேரும்
அவுரியிலை கிட்டமுடன் சமனதாகு
மெருமையின்மோ ரதிலரைத்துக் குளிகையுஞ்செய்
திருவேளை யுங்கொடுக்கப் பாண்டு தீரும்

திருவுறையு மெழில்மார்பன் மன்னர்மன்னன்
　　தேசமெல்லா மொருகுடைக்கீ ழாளும்யோகன்
மருமலர்சே ரிருப்புயத்தோன் சரபபூபன்
　　மானிலத்தோர்க் கிம்முறையை வகுத்தவாறே.
(டிக)

(இ-ள்)

சிவப்பு நாயுருவி வேர்
அவுரி இலை
சுத்தி செய்த கிட்டம்

இம்மூன்று சரக்குகளையும் சமமெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு மோர் விட்டரைத்து (சுண்டைக்காயளவு) உருண்டைகளாகச் செய்துகொண்டு தினம் 1 உருண்டை விதம் காலையிலும் மாலையிலும் கொடுத்து வரவும்.

பாண்டு தீரும்.

||. பாண்டு முதலானதற்குச் 'இரதாதிச் சூரணம்'

இரதமோர் பலமுங்கெந் தகமுங்காந்த
　　மிதுவகைக்குப் பலமுநா லாகுமேலும்
அரப்பொடியும் பலமெட்டுப் பொடித்தகிட்ட
　　மதின்பலமும் பதினெட்டாங் குமரிச்சாற்றி
லரைத்தெடுத்துத் தேங்காய்க்குள் வைத்ததின்மே
　　லாமணக்கி னிலைசுருட்டி ரவியில்வைக்கி
லூரியசூ ரணமாங்கற் றுழைதன்னி
　　லுண்மையுட னோர்வாளப் புடமும்போடே. (உ௰)

புடமுறு நேர்வாள மிருபதின்கழஞ்சுப்
புகலுமொரு பிடியாகு மிளகுஞ்சேர்த்துப்
பொடியிடுமுன் னிரதாதிச் சூரணத்திற்
பொருந்திடவே கலந்து சிமிழ்தனிலடைத்துக்
கொடுமூன்று பணவெடையைக் குழைத்துத்தேனிற்
குளிர்குலைப்பும் பாண்டுங்காமாலை சோகை
அடுத்துவரு நாலுநாள் மாறல்திரு
மண்ணல் சரபேந்திரனுர் அரைந்ததாமே, (உக)

(இ-ள்)

சுத்திசெய்த பாதரஸம்		1 பலம்
,,	நெல்லிக்காய் கெந்தகம்	4 பலம்
,,	காந்தம்	4 பலம்
,,	அரப்பொடி	8 பலம்
,,	கிட்டம் (பொடித்தது)	8 பலம்

இவற்றைக் கல்வத்திலிடவும். முதலில் ரஸத்தையும் கெந்தகத்தையும் கூட்டி அரைத்துக் கஜ்ஜலி செய்து, பின்பு சரக்குகளை ஒன்றன்பின்னென்றுய் போட்டு *சோற்றுக்கற்ருழைச் சாற்றினல் அரைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு முற்றிய தேங்காயின் கண்களைத் திறந்து அதனுள்ளிருக்கும் இளநீரை ஊற்றிவிட்டு, அதற்குள் முன் அரைத்த விழுதை அடைத்து, ஆமணக்கிலை போட்டுச் சுற்றி வெயிலில் வைக்கவும். இவ்வாறு அவை நன்ருகக் காய்ந்து சூரணமாகும்வரை வைக்கவும். கற்ருழைச் சாற்றில் டோலா எந்திரமாக வைத்து எடுத்த நேர்வாளம் 20 கழஞ்சுடனே மிளகு 1 பிடியும் சேர்த்து அரைத்துவைத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன் முன் சூரணத்தைக் கலந்துகொண்டு, ஒரு சிமிழில் பத்திரப்படுத்தி 3 பணவெடை வீதம் தேனில் குழைத்துச் சாப்பிடவும்

* கற்ருழை மடலைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கிச் சிறிது கடுக்காய்த்தூள் போட்டு, ஊரவைத்து இடித்துப்பிழிய சாறு கிடைக்கும்.

குளிர், குலைப்பு, பாண்டு, காமாலை, சோகை, முறை ஜுரம் (4 நாள் காய்ச்சல்) முதலியவை தீரும்.

குறிப்பு :—

பணவெடை = $3\frac{1}{3}$ குன்றிமணி.

இந்த முறையில் வாளம் அதிகமாகச் சேர்த்திருப்பதால் நிதானித்துச் சாப்பிடவும்.

(2) ஒரு பானையில் வேண்டிய திரவத்தை ½ வாசி யூற்றி அதில் சுத்தி செய்யப்படவேண்டிய சரக்கைத் தொங்க விட்டு அடுப்பின்மேல் வைத்து எரிப்பது 'டோலா எந்திர' மாகும்.

---

12. பாண்டு முதலானதற்கு "வில்வாதி லேகியம்"

நலமுறு வில்வத்தின்வேர் கோவைத்தண்டு
நளின நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குநூறு
பலமந்த நிறையாகுஞ் சீந்திற்றண்டு
பண்புடனே யதிலுரை சர்க்கரையுங்கொண்டு
நிலவாகை கண்டங்கத்திரியு நொச்சி
நேரான காஞ்சொரியுஞ் சிற்றமுட்டித்
துலங்குசங்கு நாயுருவி சங்கங்குப்பி
தூதுவளை யாடாதோ டையுமாமே. (உஉ)

ஆமிதற்குச் சிறுகுரிஞ்சான் சங்கத்தாரி
அமுக்கிருக் கிழங்குங் காட்டாமணக்கு
மாமுத்தக்காசு முக்காவேளை காட்டு
மல்லிகையு நன்னாரி பேராமுட்டிச்
சேரமன்னியுஞ் சிவனார் வேம்புங்கொண்டு
சொல்வகைக் கைம்பதுபலமா மிடித்ததெல்லாஞ்
சேமமுள்ள பாண்டத்திற் போட்டுமேலுஞ்
சீருடனே கலநீர்விட் டெரித்திடாயே. (உங)

எரித்திடு கடாயம்போல் மருகக்காய்ச்சி
யிரண்டுபடியா யிறுத்து முடக்கொத்தானுங்
கரிசாலை பொடுதலையு முசுமுசுக்கை
கனமான மாதளையும் கரும்புமாகும்
பிரமிகாரத்தை பூசினியினோடு
பின்பு செருப்படியிஞ்சி வகைக்குச்சாறு
மரியதொரு காற்படிசேர் கொத்தமல்லி
அதிமதுரஞ் செவ்வியத்தோ டரத்தைச்சேரே.
(உச)

சேர்த்திடு திப்பிலிமூல மிளகுசுக்குச்
செவ்வல்லிக் கொடியுடன் வாய்விளங்கமோமஞ்
சீரகநற் றிப்பிலியுங் கோட்டமாகுஞ்
சித்திரமூல முடனிதெல்லாஞ் சேர்த்தே
யோர்வகைக்குப் பலமரைபேய்ப் புடலுங்காந்த
முள்ளி நெல்லிமுள்ளியு மருப்பூமாகுஞ்
சீரிரு வராகனெடை வகையொன்றுக்குச்
செப்பியநற் சாதியின்பத் திரியுமாமே. (உரு)

சாதிக்காய் சிறுநாகப்பூவசம்பு
சார்புடனே யரப்பொடி கிராம்புமாகுங்
கோதில்லா நல்லகுரா சானியோமங்
கூட்டொரு வராகனெடை வகையொன்றுக்குத்
தீதில்லாக்கடுகு ரோகணி கடுக்காய்
சீருடன்றேசா புரங்கேளோர் வகைக்கு
நீதியுறு மூன்றுவராக னெடையுங்கொள்
நேர்மையுடனே யிடித்துப் பிடித்துக்கொள்ளே.
(உசா)

பொடியுடனற் பழவெல்லம் பலமைந்தாகு
புனிதத்தேன்னெய் வகைக்குப் படியொன்றுமுன்
வடித்திடு கடாயமதிற் போட்டுக்கிண்டில்
வளமுள வில்வாதிலேகிய முண்பீரிப்

படியொரு மண்டலந்தனிலே வாய்வுகுன்மம்
பாண்டு சிலேட்டுமங்கள் விஷப்பாகமல்லாற்
கொடும்பித்தமுந் தீருஞ் சரபபூபன்
கூறுமுறை யுலகினயங் கொள்வர்தாமே. (உஎ)

(இ-ள்)

வில்வவேரின் மேல்தோலை நீக்கி உள்ளிருக்கும் கட்டையை வெட்டியதூள்	100 பலம்
கோவைத்தண்டு	100 பலம்
நிலப்பனைக்கிழங்கு	100 பலம்

சிந்தில்சர்க்கரை	நிலவாகை
கண்டங்கத்திரி	நொச்சி
காஞ்சோரி வேர்	சிற்றாமுட்டி வேர்
சங்கம் வேர்	நாயுருவி
சங்கம்குப்பி	தூதுவளை
ஆடாதோடை	சிறுகுறிஞ்சான்
சங்கதாரி வேர்	அமுக்கிராக்கிழங்கு
காட்டாமணக்கு	கோரைக்கிழங்கு
முக்காவேளை	காட்டுமல்லிகை
நன்னாரி	பேராமுட்டி
சிவனார் வேம்பு	

இச்சரக்குகளின் வேர் வகைக்கு 50 பலம் வீதமெடுத்துச் சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி முன்சொன்ன வேர்களையும் வெட்டி, ஒரு பெரிய பாத்திரத்திலிட்டு, 12 மரக்கால் தண்ணீர் விடவும். ஒரு நாள் அவை நன்றாக ஊறியபின், இவைகளைச் சிறிது சிறிதாகக் கல்லுரலிலிட்டு நசுக்கி, அத்தண்ணீரிலேயே கலக்கி, அடுப்பின் மேலேற்றி 2 படி (அதாவது 1 மரக்கால்) ஆகும்வரை எரிக்கவும். பின்பு, கஷாயத்தை வேறொரு பாத்திரத்தில் இறுத்துக்கொண்டு,

கரிசலாங்கண்ணிச்சாறு	...	$\frac{1}{4}$ படி
பொடுதலைச்சாறு	...	$\frac{1}{4}$ படி
முசுமுசுக்கைச்சாறு	...	$\frac{1}{4}$ படி
மாதளம்பழச்சாறு	...	,,
கருப்பஞ்சாறு	...	,,
பிரமிச்சாறு	...	,,
நாரத்தஞ்சாறு	...	,,
பூஷணிக்காய்ச்சாறு	...	,,
செருப்படிச்சாறு	...	,,
இஞ்சிச்சாறு	...	,,

முதலிய சாறுவகைகளையும் கஷாயத்துடன் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

கொத்தமல்லி விதை	அதிமதுரம்
செவ்வியம்	சிற்றரத்தை
கண்டந்திப்பிலி	மிளகு
சுக்கு	செவ்வல்லிக்கொடி
வாயுவிளங்கம்	ஓமம்
சீரகம்	திப்பிலி
கோஷ்டம்	கொடிவேலி வேர்

இவைகள் வகைக்கு $\frac{1}{2}$ பலம்

பேய்புடல்	சுத்திசெய்த காந்தம்
நெல்லிமுள்ளி	முள்ளிவேர்

இவைகள் வகைக்கு 2 வராகனெடை

சாதிக்காய்	சிறுநாகப்பூ
வசம்பு	சுத்திசெய்த இரும்புத்
கிராம்பு	குராசாணி ஓமம் [தூள்

இவைகள் வகைக்கு ஒரு வராகனெடை

கடுகரோகிணி கடுக்காய்தோல்
* தேசாவாரம்

இவைகள் வகைக்கு 3 வராகனெடை விதமெடுத்து கடைச் சரக்குகளனைத்தையும் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்துத் தூள்செய்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

சாறுகூட்டிய கஷாயத்தை அடுப்பின்மேலேற்றிப் பழய வெல்லம் 5 பலம் போட்டுப் பாகாக்கிச் சூரணங்களையும் கலந்து 1 படி பசுவின் நெய்விட்டுக் கிண்டி இறக்கவும். ஆறிய பின் 1 படி தேன்விட்டுக் கலந்துகொள்ளவும்,

இந்த "வில்வாதி லேகியத்தை"த் தினம் (கழற்சிக்காயளவு காலையிலும் மாலையிலும்) 40 நாளைக்குச் சாப்பிட்டு வர

வாயுகுன்மம், பாண்டு, கபம், விஷ ரோகங்கள், பித்தம் முதலிய பலவித ரோகங்களும் தீரும்.

---

13 பாண்டு முதலானதற்குச் 'சிஞ்சாதிக் குழம்பு'

புளியிலைச்சாறது மூன்று படியதாகும்
புகழ்ந்திடு கோமூத்திரம் நாழிகொண்டு
வளமுள்ள காடியொரு குறுணியாமிவ்
வகைதுவைத்துப் பலமைம்ப தாமிரும்பவ்
வளவுகிட்டங் கடுநெல்லித் தான்றிமூன்று
மவ்வகைக் கன்பதுகாயின் விதைகளெல்லாங்
களைந்திவைகள் முன்சாற்றிற் போட்டுநன்றாய்
காய்ச்சிடுவா யோர்மூன்று தினமுங்காணே. (உஅ)

---

* இதற்கும் நாம் கண்டத்திப்பிலியையே உபயோகப்படுத்துகிறோம். ஏற்கனவே இச்சரக்குக் கூறப்பட்டிருப்பதால், மொத்தம் 4 வராகனெடை எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

காணவே சத்தெல்லா மிறங்கிநிற்கக்
கண்டுகையால் பிசைந்துபிழிந் தெடுத்திறுத்துத்
தோணவதிமதுரந் திப்பிலி யிந்துப்பு
சுக்கு பெருங்காய மிளகசமதாகம்
மூணுவளையற்கார சீனக்காரம்
பொருந்துநற் சீரகங் கருஞ்சீரகமுங்காந்த
நீணுசவுக்காரமுடன் கடுகுரோகணியு
மொன்றுக்கிரண்டு காசெடை னிறுத்தே. (உகூ)

நிறுத்ததனோடே கிட்டம் பலமிரண்டா
நிரையுள்ளி மூன்றுபலஞ் சங்கின்வேரு
மொருத்தவெள்ளைச் சாறணையின் வேரொவ்வொன்றுக்
கோர்பலமாமிவை யரைத்துக் கரைத்ததிற்சேர்
சிறுத்த செருப்படிநற் சாரணைமுருங்கை
சீருறுநாயுருவி பொடுதலையு மல்லாற்
குறித்தவரி பிரமியுங் காடொரையுமல்லி
கூறுமொவ்வோர் வகைக்கிலைச் சாறுழக்கதாமே.
(௩௰)

உழக்குப்புஞ் சேர்த்து நயமாகக்காய்ச்சி
லுண்மையுடன் சிஞ்சாதிக் குழம்பதாகு
மெழிலெலுமிச்சம் பழத்தி னளவருந்தி
லெரிகாமாலைச் சுழற்காமாலை பாண்டு
வழுத்து மஞ்சக்காமாலை யழற்காமாலை
மாறிப்போங் கைப்புடனே புளிப்புந்தள்ளி
தழைமுருங்கையின் இலைகாய் கீரைத்தண்டுண்
தஞ்சையில்வாழ் சரபேந்திர னருளிதாமே. (௩க)

(இ-ள்.)

புளிஇலைச்சாறு	3 படி
பசுவின் மூத்திரம்	4 படி
புளித்தகாடி	2 படி

இவைகளை ஒன்று கலந்து, 50 பலம் சுத்திசெய்த இரும்புக் கிட்டத்தை இடித்துப் போடவும்.

கடுக்காய்	தான்றிக்காய்
நெல்லிக்காய்	

இவைகளை வகைக்கு 50 (எண்ணிக்கையில்) எடுத்துக் காய வைத்து உடைத்துக் கொட்டைகளை நீக்கி அவைகளின் தோலை, முன் சொன்ன சாறுவகைகளில் போட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றி, 3 நாளைக்கு எட்டிலொன்றாகும்வரை எரிக்கவும். கஷாயத்தில் சத்தெல்லாம் இறங்கும். அப்போது அவைகளைக் கையினால் பிசைந்து, பிழிந்து, இறுத்துக்கொள்ளவும். அதனுடன்,

அதிமதுரம்	திப்பிலி
இந்துப்பு	பெருங்காயம்
மிளகு	ஓமம்
வளையலுப்பு	சிணுக்காரம்
நற்சீரகம்	கருஞ்சீரகம்
சுத்திசெய்த காந்தம்	சவர்க்காரம்
கடுகரோகிணி	

இவைகளை வகைக்கு 2 காசெடை வீதம் நிறுத்தெடுத்து, சுத்தி செய்த கிட்டான் 2 பலம் போட்டு, இடித்துச் சூரணித்துக்கொள்ளவும். பின்பு

பூண்டு	3 பலம்
சங்கம் வேர்	1 பலம்
வெள்ளைச்சாரணை வேர்	1 பலம்

இவைகளை அம்மியின்மேல் வைத்துத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாக அரைத்து கஷாயத்துடன் கலந்துகொண்டு,

சிறுசெருப்படிச்சாறு
சாரணைச்சாறு
முருங்கிலைச்சாறு
நாயுருவிச்சாறு
பொடுதலைச்சாறு
பிரமிச்சாறு

இந்த வகைச் சாறுகள் வகைக்கு ஒரு உழக்கு வீதம் விட்டு, உப்பு 1 உழக்கும் சேர்த்துக் கலந்து அடுப்பின்மேல் வைத்துக் குழம்பாகும்வரை காய்ச்சவும். பின்பு இதை ஒரு ஜாடியில் பத்திரப்படுத்தி, எலுமிச்சங்காயளவு எடுத்துத் தினம் ஒரு வேளை சாப்பிட

எரிகாமாலை, சுழல்காமாலை, பாண்டு, மஞ்சட்காமாலை, அழற்காமாலை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

கசப்பு, புளிப்புச் சுவையுள்ள பதார்த்தங்களை நீக்கி, முருங்கைக்கிரை, முருங்கைக்காய், கீரைத்தண்டு முதலிய வைகளை சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

---

14. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு "லோக சிந்தூரம்"

அரப்பொடியும் பன்னிரண்டாங் கழஞ்சுநற்கெந்-
தகங்கழஞ்சு மேழாகும் பலமுமேயொன்
றரையிரதம் வெண்காரங் கழஞ்சுநாலா
மாகயிவை நான்குமே குமரிச்சாற்றி
லரைநாலு சாமங்க புளியின்வன்ன
மானவுடன் கற்குழஞ் சோறுவிட்டே
எரித்திடுவாய் மூன்றுநா ளானவாறே
யெழிலான லோக சிந்தூரமாமே. (௩௩)

சிந்தூரந்தனை நற்றேனிற் குழைத்துண்
　　செப்புவிட பாகமகோதரமும் பாண்டுந்
தொந்தமுள்ள சோகைபயித்தியங் காமாலே
　　துலேயுமுள்ளித் தைலமதிற் கொண்ணீராமை
வந்தகுவை நீரழிவு சத்திகுன்ம
　　மங்குமெரிகுன்மம் போம் வெண்காயத்தி
னந்தரசந்தன்னி லுண்ணீரடைப்பு மேகல்-
　　லடைப்பும்போஞ் சரபேந்திர னருளிதாமே. (நந)

(இ-ள்)

சுத்திசெய்த அரப்பொடி		12 கழஞ்சு
,,	கெந்தகம்	7 கழஞ்சு
,,	பாதரஸம்	$1\frac{1}{2}$ பலம்
பொரித்த வெங்காரம்		4 கழஞ்சு

முதலில் ரஸத்தையும் கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு நன்ருக கறுப்பாகும்வரை அரைத்துக்கொள்ளவும. பின்பு அரப்பொடியையும் வெங்காரத்தையும் சேர்த்துக் கற்ருழைச்சாறு விட்டு 4 ஜாமம் அரைக்கவும், புளியின் நிறமாகிறதைக் கண்டு கற்ருழஞ்சோறு விட்டு அடுப்பின் மேலேற்றி எரிக்கவும். இவ்வாறு 3 நாட்கள் எரிக்கச் சுத்தமான லோகசிந்தூரம் கிடைக்கும்.

இதைத் தேனில் (3 அரிசி யெடை)குழைத்துச் சாப்பிட

விஷம், மகோதரம், பாண்டு, சோகை, பித்தம், காமாலை முதலியவை தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டுத் தைலத்தில் சாப்பிட

நீராமை, நீரழிவு, சத்திகுன்மம், எரிகுன்மம், முதலியவைகளும் தீரும்.

வெங்காயச்சாற்றில் உண்ண

நீரடைப்பும், கல்லடைப்பும் தீரும்.

---

15. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு "இரதாதிக் குமரி பற்பம்"

புகழிரதங் காசிடை நாலாகுமேலும்
புகழூருக் கரப்பொடி காசிடையெண்ணான்கு
மகிழ்ந்திடு மனோசிலை காசிடையிரண்டா
வளமுடனே காந்தங் காசிடைநாலுங்கு
திகழூறு நெல்லிக்காய் கெந்தகமொன்றுக்குச்
சேர்த்திடு காசிடை யெட்டாங்கடுக்காய்தன்னை
வகையுடனே பொடிசெய்து குமரிச்சாறு
வாங்கியதிற் பிசைநதிடவே மூறியுந்தானே (௩௪)

முறிந்ததெளி தண்ணீரை யிறுத்துக்கொண்டு
முன்சொன்ன மருந்ததனில் விட்டுநன்றாய்
இரண்டுநாள் அரைத்து வெண்கலத்திலப்பி
ரவிதனி லேந்துநாள் வைப்பீராகிற்
பொருதா மலுலர்ந்திருக்கு மதையெடுத்துப்
புதுக்கலசந் தனிலடைத்து வேடுகட்டி
இருமாத நெல்லுக்குள் புடமும்வைத் தெடுத்து
தேங்காய்க் குடுக்கைதனி லடைத்திடாயே. (௩௫)

அடைத்ததுநாள் சென்றக்காற் குணமதாகு
மதற்குமேன் பொடிமிளகு சுக்கினோடே
கடுக்காய்திப்பிலி நான்குஞ் சமனதாகுங்
கறுகாமலிள வறுப்பாய் வறுத்துக்கொண்டு
பொடித்து குமரிச்சாம்பற் சரியாய்சேர்த்துப்
புகழ்ந்ததனிற் பணவெடையும் நான்கதாகுங்

கொடுத்திடுமுன் மருந்து பணவெடையுந்தேனிற்
குழைத்துண்போர் குமரிபற்பங் குணமுங்கூறே. (௩௬)

கூறுநீராமை மகோதரமும் பாண்டு
கொடிய விடபாகமெய் வீக்கஞ்சத்தி
மீறுசெரியாமை புளித்தேப்பத்தோடு
மிக்ககழிச்சல் வாதபித்த மய்யத்தின்பா
லூறுநூத்தெட்டு வியாதிகளுந் திரு
முப்போடுப் புளிதவிர்த்து மிளகுதூளுந்
தேறுமிளங் கீரையுண்பீர் சரபபூபன்
செப்புமுறை நயமிதுகாண் தெளிந்துபாரே. (௩௭)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த பாதரஸம்		4 *காசெடை
,,	உருக்கு அரப்பொடி	32 காசெடை
,,	மனோசிலை	2 காசெடை
,,	காந்தம்	16 ,,
,,	நெல்லிக்காய் கெந்தகம்	8 ,,

இவைகளைத் தனித்தனியே எடுத்து, முதலில் இரஸத்தையும் கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு நன்றாகக் கறுப்பாகும்வரை அரைத்துப், பின்பு சரக்குகளை ஒவ்வொன்றாகப் போட்டு, அரைத்துக்கொள்ளவும். சோற்றுக்கற்றாழை மடலைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி 50 கடுக்காயின் தூளைப்போட்டுப் பிசிரிவைக்கவும். மறுநாள் அதைப் பார்க்க அது தெளிந்து நிற்கும், அந்தச்சாற்றை விட்டு முன்கூறிய சரக்குகளை 2 நாட்கள் அரைத்து, ஒரு வெங்கலப் பாத்திரத்தில் வில்லை தட்டி 5 நாட்கள் வெயிலில் வைக்கவும். நன்றாகக் காய்ந்த பின் அதை எடுத்து ஒரு புதுச்சட்டியில் வைத்து வெள்ளைத்

துணியினால் சட்டியின்வாய்க்கு வேடுகட்டி 2 மாதங்களுக்கு அதை நெல்லுப்புடத்தில் வைக்கவும். பின்னர், இதை ஒரு தேங்காய் குடுக்கைக்குள் பத்திரப்படுத்தவும் .நாட்கள் செல் லச்செல்லப் பயன் அதிகம்.

இதற்கு மேல் மருந்தாவது :—

மிளகு, சுக்கு, கடுக்காய்தோல், திப்பிலி இந்நான்கையும் சமனெடுத்து (வகைக்கு 1 பலம்) பொன் வருவலாக வறுத் துச் சூரணித்து முன் சொன்ன குமரிச்சூரணத்துடன் சரி அளவு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

இம்மருந்தில் 4 பணவெடைதூள் (13 குன்றிமணி) தேனில் குழைத்துக் காலையிலும் மாலையிலும் சாப்பிட

நீராமை, மகோதரம், பாண்டு, விஷம், உடம்பு வீக்கம், வாந்தி, செரிமானமில்லாமை, புளித்த ஏப்பம், அதிகமான கழிச்சல், முதலான வாத பித்தங்களினால் ஏற்படும் 108 வியாதிகளும் தீரும்.

உப்பு, புளி இவைகளை நீக்கி, மிளகு, இளங்கீரை முத லியவைகளைக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு :—

7 நாட்கள் உட்கொண்டு பத்து நாளைக்குப் பத்தியம் பிடிக்கவும் என்று 74 செ. சுவடியில் கூறப்பட்டிருக்கிறது.

16. சோகை முதலானதற்குக் "காந்தாதிச் சூரணம்"

அந்தமிகு காந்தமிள கிரும்பின் றூளு
மதுகாசிடை யிருபதாகு மல்லால்
விந்தையுறு கிட்டாங்காசிடை யெண்ணைந்து
விதித்ததெல்லாஞ் சூரணித்துக் கரிப்பான்சாறு
பந்தமுடனே விட்டுக் கலக்கிமேலும்
பாங்கான நிழலுணத்தி மோருஞ்சோறுண்
டந்தமுள கலமதனிற் சிலமோர்வார்த்தே
யதனிற் காந்தாதிச்சூரணமும் போடே (௩அ)

போட்டுண்பாய் வெருகடியவ் வளவாகக்கேள்
புன்கோழிக் கறியாகும் புளிப்புங்கைப்புங்
கூட்டலாகாது பத்திய மதாகுங்
கொடிதான சோகையுடன் சூலையுமே
யேட்டிலுநன்ஞுவி லடங்காத கீர்த்தி
யிசைந்துல கிற்றரும மனுநீதிதன்னை
நாட்டியநற் றஞ்சையில் வாழ்சரபபூபன்
நவிலுமுறை யெல்லோரும் நயங்கொள்வாரே.
(௩௯)

(இ-ள்)

சுத்திசெய்த காந்தம்		20 காசெடை
,,	இரும்புத்தூள்	20 காசெடை
,,	கிட்டம்	40 காசெடை
மிளகு		20 காசெடை

இவைகளைக் கல்லுரலிலிட்டித்து, வஸ்திரகாயஞ்செய்து, அது முழுகும்படி கையாந்தகரைச்சாறுவிட்டு ஊறவைக்கவும். பின்பு, இதை யொரு கல்வத்திலிட்டு நன்முக அரைத்துக்கொண்டு, நிழலில் உலர்த்திவைத்துக்கொண்டு, மோர்

சாதம் சாப்பிட்ட பின்பு இக்காந்தாதிச் சூரணத்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவு எடுத்து மோரிலேயே குழப்பிச் சாப்பிடவும்.

பத்தியம் :—

கோழிக்கறி கூட்டிக்கொள்ளவும். புளிப்பு, கசப்புப் பதார்த்தங்களை நீக்கவும்.

தீரும் வியாதிகள் :—

சோகை, சூலை முதலியன.

---

17. பாண்டு, நீரழிவு, க்ஷயம் முதலானதற்கு 'லோக சிந்தூரம்'

பலம் பத்தாலம் பட்டைச்சாறுதன்னிற்
பாங்கான வரப்பொடியை யூறவைக்கில்
நலந்தருமே மூன்று நாளானவாறே
நாலாநாட் பிசைந்திறுத்துக்கொண்டு நல்ல
சலம்விட்டுக் கழுவியே நாவற்பட்டை
சார்ந்தகடுக்காய் கரிப்பான் சாற்றிலல்லா
வெலுமிச்சம் பழச்சாறின்நான்கிலேயு
மினமுடனே தனித்தனிமுன் முறைபோற்செய்யே. (சய)

செய்தபின்பு நற்கையாந் தகரைச்சாறு
சேர்த்துநயமா யரைத்துத் துட்டுப்போலே
பையவேசெய்து குழிந்தோட்டில் வைத்துப்
பாங்குடனோர் சேலைமண் செய்தாறவைத்து
செய்பெரிய குக்குடம்போற் புடமூம்பத்து
தீர்ந்திடவே லோசிந்தூரமாகுந்
துய்யநல் சர்க்கரையுங் கரிப்பான்சாறுந்
துலங்கிய தேனிவைக ளனுபானமாமே. (சக)

அனுபானம் மூன்றிலொன்றும் நற்சிந்தூர
மதுவுமொரு பணவெடையுங் குழைத்துண்பீராய்
வினையுறும் பஞ்சச்சயநீர்க் கட்டுஞ்சேர
கைவிடபாகம் பாண்டுஞ் சுக்கிலவியாதி
யனத்துசுரம் வீக்கங் காமாலையும்நீ-
ரழிவு பஞ்சபடலமுடன் சன்னிதீரும்
வனசமலற் பெண்புயனுஞ் சரபபூபன்
வையகத்தோர்க் கிம்முறையை வழுத்தும்வாறே.
(சஉ)

(இ-ள்.)

ஆலம்பட்டை 10 பலம் எடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து, அந்த சாற்றில் அரப்பொடியையிட்டு 3 நாளூற வைக்கவும். நான்காவது நாளதைப் பிசைந்து வடிக்கட்டிக் கொண்டு சுத்த ஜலம்விட்டுப் பிசைந்துக் கழுவிக்கொள்ளவும்.

இம்மாதிரியே நாகப்பட்டை சாற்றில் 3 நாளூறவைத்து 4வது நாள் முறையே சுத்த ஜலத்தில் கழுவவும்.

கடுக்காயின் சீதகஷாயத்திலும் (ஊறவைத்தெடுத்த நீர்) 3 நாளூறவைத்துக் கழுவிக்கொள்ளவும்.

கரிசாலங்கண்ணிச் சாற்றிலும் 3 நாளைக்கு ஊறவைத்து அலம்பிக்கொண்டு, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் இவ்வாறே ஊறவைத்து அலம்பிக்கொள்ளவும்.

இவ்வாறு சுத்திசெய்த அரப்பொடியை ஒரு கல்வத்தி லிட்டு கையாந்தகரைச் சாறுவிட்டு நன்றாக அரைத்துத் துட்டளவு வில்லைகளாகச் செய்து நிழலில் உலர்த்திக் கொண்டு, ஒரு ஓட்டில்வைத்து மற்றொரு ஓட்டினால்மூடிச் சீலைமண் செய்து காயவைக்கவும்.

பின்னர் இதைக் குக்குடபுடம் (ஒரு சாண் நீள, அகலம் உயரமுள்ள புடம்) போட்டுச் செந்தூரத்தை எடுத்துக் கொண்டு, மறுபடியும் கையாந்தகரைச்சாறுவிட்டு அரைத்துக் குக்குட புடம் போடவும். இவ்வாறு 10 புடங்களிடவும். நல்ல லோகச்சிந்தூரம் கிடைக்கும்.

இச்செந்தூரத்தில் $3\frac{1}{2}$ குன்றி யெடை யெடுத்துச் சர்க்கரையிலோ, தேனிலோ; அல்லது கையாந்தகரைச்சாற்றிலோ கொடுக்க

5 வித க்ஷயங்கள், நீர்க்கட்டு, விஷம், பாண்டு, சுக்கில வியாதிகள், ஜ்வரம், வீக்கம், காமாலை, நீரழிவு, 5 வித படலங்கள் (கண் ரோகங்கள்) சன்னி, முதலிய பலவித ரோகங்கள் தீரும்.

---

18. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு 'மண்டூரச் செந்தூரம்'

கரிசாலை நிலவாகை சிவனார்வேம்பு
கனத்தசிறு செருப்படி யெல்லாந்துவைத்துப்
புரியும் வெள்ளாட்டுனீர் குறுணிவிட்டுப்
புகழுநற் கிட்டமதை யூறவைத்து
விரிவான வெட்டுநா ளானவாறே
விடுவித்துக் கரிப்பானி லரைத்துக்கொண்டே
இருபதுவாம் புடமும் போட்டெடுத்துப்பாரு
மெழிலுரு மண்டூரச் செந்தூரமாமே. (சங)

சிந்தூரமதிற் பணவெடையு மிரண்டு
திகழ்காந்தம் பணவெடையு மொன்றதாகும்
பைங்தேனிற் குழைத்துண்ணச் சோகைபித்த
பாண்டுதிமிர் பித்தங்காமாலை யீளை

தொந்த மகோதரமு மூதிடுங்காமாலை
தொலையாத விருமல் பெருவயிறுந்திரு
மந்தமுள வனுபான மறிந்துகொள்வீ
ரண்ணலெனுஞ் சரபேந்திர னருளிதாமே. (சச)

(இ-ள்.)

கரிசாலங்கண்ணி நிலவாகை
சிவனார் வேம்பு சிறுசெருப்படி

இவைகளைச் சமூலமாக வகைக்கு (10 பலமெடுத்து) வெள்ளாட்டு மூத்திரம் 1 மரக்கால் விட்டு, அதனுடன் கிட்டத்தை ($\frac{1}{2}$ வீசை) இடித்துப் போட்டு, 8 நாளைக்கு ஊறவைத்தெடுக்கவும்.

பின்பு, இதை எடுத்து நன்றாகச் சுத்தஜலத்தில் அலம்பி, கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாற்றில் (2 நாட்கள்) அரைத்து, வில்லைகளாகத் தட்டி, உலர்த்திப் புடம் போடவும். இவ்வாறு 20 புடங்களிடவும். மண்டூரச் செந்தூரம் கிடைக்கும்.

இச்செந்தூரம் $3\frac{1}{3}$ குன்றி எடையும், காந்தச்செந்தூரம் $6\frac{2}{3}$ குன்றியும் கலந்து தேனில் குழைத்துச் சாப்பிடவும். மேலும்,

சோகை, பித்தபாண்டு, பித்தம், காமாலை, ஈளை, மகோதரம், இருமல், பெருவயிறு முதலிய ரோகங்களுக்குத் தகுந்த அனுபானங்களிலிடவும்.

19. பாண்டு முதலானதற்குக் "காந்தாதி மண்டூரச் சிந்தூரம்"

(தக்க அனுபானங்களுடன்)

ஆதுவலை கண்டங்கத்திரியு மாடா
தோடையுடன் சின்னியும் நீர்முள்ளியல்லாற்
கோதறுபாவட்டை செருப்படி முருக்குங்
கொண்டுபடரவரையு மிவ்வகை யொன்றுக்கே
யோதிலைச் சாறுழக்காமவ் வகையின்வேரு
மோர்பாக் கவ்வளவாக வரைத்துக்கொண்டு
தீதறுநற் சுக்குங் கத்தூரிமஞ்சள்
சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரக முமாமே. (சரு)

சிரானமிளகு வெள்ளுள்ளி மஞ்சள்
செப்புமிலவங்கந்திப்பிலியுமேலம்
நேரான தேற்றுவின் விரைகடுக்காய்
நிறையொவ்வொன்றுக் கேகாசெடை யைந்தாகு
மேரான யிவ்வகையை யரைத்துமுன்சா
றிடைகரைத்துக் காய்ச்சிப்பின் வடித்துக்கொண்டு
கூரான மண்டூரச் சிந்தூரத்திற்
கூறுமிரு பணவெடையுங் கொண்டிடாயே. (சசு)

கொண்டிடுமோர் பணவெடைநற் காந்தங்கூட்டிக்
குணமான நெய்யதனிற் கொடுக்கவேகேள்
பண்டுறு மகோதரமுஞ் சோகைபித்த
பாண்டுங் காமாலை பெருவயிறுபீலை
கண்டிடு போலாத்திமிர் பித்தமூதா
காமாலை யிருமலொடு தீருமிந்த
வெண்டிசையுங் கீர்த்திபெற்ற சரபபூப
னின்முறையை யுலகத்தோர்க் கியம்புவோமே.
(சஎ)

(இ-ள்.)

தூதுவளை	கண்டங்கத்திரி
ஆடாதோடை	சின்னி
நீர்முள்ளி	பாவட்டை
செருப்படி	கல்யாணமுருக்கு
அவரை	

இவ்வகைகளின் இலைச்சாறு	1 உழக்கும்,
,, வேர்	ஒரு பாக்களவும்

எடுத்து அரைத்துக்கொண்டு,

சுக்கு	கஸ்தூரி மஞ்சள்
சிறுநாகப்பூ	கருஞ்சீரகம்
மிளகு	வெள்ளைப்பூண்டு
மஞ்சள்	கிராம்பு
திப்பிலி	ஏலக்காய்
தேற்றாங்கொட்டை	கடுக்காய்த்தோல்

இவைகளை வகைக்கு 5 வராகனெடை வீதமெடுத்துப் பொடி செய்து, முன்கூறிய சாற்றிலேதேனும் ஒன்றைவிட்டு நன்ருக அரைத்துச் சாறுகளுடனே குழப்பி, அடுப்பின்மேலேற்றி நாலிலொன்ருகக் காய்ச்சி வடித்து, மண்டூரச் செந்தூரத்தில் 2 பணவெடை($6\frac{2}{3}$ குன்றி) போட்டுக்கொண்டு, காந்த செந்தூரம் 1 பணவெடையும் சேர்த்து நெய்யுடன் கொடுத்து வர

மகோதரம், சோகை, பித்தபாண்டு, காமாலை, பெருவயிறு, பீலிகை, திமிரம், பித்தம், ஊதுகாமாலை, இருமல் முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு :—

மருந்திற்குக் கொடுக்கப்பட்டிருக்கும் பெயர் பொருத்தமாக இல்லை.

20. பாண்டு, சுவாச காசம் முதலானதற்குப் 'பஞ்சபாணச் சூரணம்'

ஏலமிலவங்கங் கல்ப்பூரத் தோடே
யெழிலான திரிகடுகு நாகப்பூவுங்
கோலமுள கடுநெல்லி தான்றியுந்தக்
கோலமதி மதுரஞ் சந்தனமுமல்லாற்
சாலநல்லத்தித் திப்பிலி வகைக்குச்
சமன்கூட்டிச் சூரணஞ்செய்ததற்கு நேராய்ச்
சீலமிகு கஞ்சாவி னிலையைச்சுத்தி
திறமாகச்செய்து சூரணமுஞ் செய்தே. (சஅ)

செய்யிருசூரணம் ருரைசர்க்கரை கலந்து
சீருடனே வெருகடியோர் வேளைகொள்ளில்
மெய்தனிலே வருமிரத்த பித்தம்பாண்டு
விரைந்தேழு சுவாச காசங்கடீரு
மையல் மிகுபோகநிலை சமனதாகும்
வளமான விம்முறையைச் சரபபூபன்
ஐயமறப் பலநூலை யாய்ந்துரைத்த
வரிய பஞ்சபாணச் சூரணமதாமே. (சகூ)

(இ-ள்)

ஏலக்காய்	கிராம்பு
பச்சைக்கல்பூரம்	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
சிறுநாகப்பூ	கடுக்காய்த்தோல்
நெல்லிவற்றல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
தக்கோலம்	அதுமதுரம்
சந்தனம்	யானைத்திப்பிலி

இவைகளைச சமஎடை எடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுலுரலி லிட்டிடித்துச் சூரணித்து, வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ளவும் கஞ்சா இலையைச் சுத்திசெய்து சமஎடை எடுத்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு. இருவகைச் சூரணங்களையு மொன்று கலந்துகொண்டு, ஷை சூரணங்களுக்கு இருமடங்கு சர்க்கரை கூட்டிக்கொள்ளவும்,

இதில் மூவிரல்கொண்ட அளவு வீதம் தினம் ஒரு வேளை சாப்பிட

இரத்தபித்தம், பாண்டு, சுவாசகாசம், முதலிய ரோகங் கள் தீரும்.

குறிப்பு :—

கஞ்சா இலையைப் பாலிலூறவைத்து, 7 தடவை ஓடும் தண்ணீரில் கழுவவும்.

---

21. பித்த பாண்டு காமாலைக்கு 'உருண்டை'

தேடரிய மிளகுசீரக மிந்துப்புத்
திப்பிலியு முண்டுமிவை சமனதாகக்
கூடியதற் கோர்பாதி யிரும்பின் றூளைக்
கோமயத்திற் காடியிலுஞ் சுத்திசெய்க
கோடிகுண மேயுறுநற் கரிப்பான்சாறு
கொண்டிவையெல் லாமரைத்து வாக்காய்நேராய்
நாடுரிய நெய்தனிலுண் பித்தபாண்டு
நவிலுங் காமாலையுடன் தீருந்தானே. (௫௰)

(இ-ள்.)

மிளகு	சீரகம்
இந்துப்பு	திப்பிலி

இவைகளைச் சமனெடை எடுத்து, இதற்குப் பாதி எடை பசுவின் மூத்திரத்திலும், காடியிலும் ஊறவைத்துச் சுத்தி செய்த இரும்புத் தூளைக் கூட்டிக் கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாறுவிட்டு நன்றாக (4 மணி நேரம்) அரைத்துக் கொள்ளவும் இவைகளை (ச்சுண்டைக்காயளவு) மாத்திரைகளாக உருட்டி வைத்துக்கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது ஒரு உருண்டையைப் பசுவின் நெய்யுடன் குழைத்துச் சாப்பிடப்

பித்தபாண்டு, காமாலை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

---

22. சோகை, பாண்டு, காமாலை, பைத்தியத்திற்கு மருந்து.

திப்பிலிநற் கடுகசம தாகமுஞ்சா-
திக்காயும் வெள்ளுள்ளி மிளகுசுக்கிந்
துப்புகருஞ் சீரகஞ் சீரகங்கடுக்கா
யோது வெளிச்சைப்பிசின் கிராம்புகிட்ட
மொப்புடனே வகைக்கொரு காசிடையதாகு
மோங்கு மரப்பொடி நான்குபலமதாகுஞ்
செப்புகழற்கொடி கரிப்பான் குப்பைமேனி
செருப்படியுங் காட்டுமல்லிகையுமாமே. (ருக)

ஆமைந்தின் கொழுந்தெலுமிச் சங்காய்நோ்கொ
ளரைத்து சங்கம்வேருங் காசெடைநான்காகுங்
கோமளஞ்சேர்க் கடுக்காயின் றேலெடுத்துக்
கொண்டு தேசிப்பழச்சா றுழக்குக்கூட்டி
கோமூத்திரம் படிவிட்டரைத்து வெல்லங்
கூறியசர்க்கரை பனையின் வெல்லந்தானும்
நேமமுட னிம்மூன்றி லொன்றைக்கூட்டு
நிறையதற்குப்பலமுஞ் சேர்த்தெடுத்துக்கொள்ளே
(ருஉ)

எடுத்ததையோர் கலசத்தில் வைத்துக்கொண்டே
யெழிலான பாக்களவுண் மண்டலத்தில்
தொடுத்தகொடும் பாண்டு பைத்தியங்காமாலை
சோகையறுங் கைப்புடனே புளிப்பிரண்டும்
விடுத்தசனஞ் செய்யும்போ தெண்ணெய்வாத்துண்
வேந்தனுஞ் சரபேந்திரன் பலநூலாய்ந்து
வடித்துரைத்த யிம்முறையைத் தமிழ்ப்பாவாலே
வண்மையுட னுலகத்தோர்க்கு வகுத்தவாறே.
(ருங)

(இ-ள்.)

திப்பிலி	கடுகு
ஓமம்	சாதிக்காய்
வெள்ளைப்பூண்டு	மிளகு
சுக்கு	இந்துப்பு
கருஞ்சீரகம்	சீரகம்
கடுக்காய்த்தோல்	வெளிச்சைப்பிசின்
கிராம்பு	சுத்திசெய்த கிட்டம்

இவைகள் வகைக்கு ஒரு வராகனெடை

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	1 பலம்
கழற்கொடிக்கொழுந்து	1 எலுமிச்சங்காயளவு
கையாந்தகரைக்கொழுந்து	1 ,,
குப்பைமேனிக்கொழுந்து	1 ,,
செருப்படிக்கொழுந்து	1 ,,
காட்டுமல்லிகைக்கொழுந்து	1 ,,
சங்கம் வேர்	4 வராகனெடை
கடுக்காய்த்தோல்	4 ,,
எலுமிச்சம்பழச்சாறு	1 உழக்கு

இச்சரக்குகளையெல்லாம் பசுவின் மூத்திரம் 1 படிவிட்டு அம்மியின்மேல் வைத்தரைத்து, சர்க்கரையோ அல்லது பனைவெல்லமோ அல்லது வெல்லமோ 1 பலம் சேர்த்து, ஒன்றுகக் குழப்பி (ஒரு நெய் தடவிய) கலசத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

இதில் ஒரு பாக்களவெடுத்துத் தினம் 1 வேளை வீதம் 40 நாட்களுக்குச் சாப்பிடப்

பாண்டு, பித்தாதிக்கம், காமாலை, சோகை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம் :—

கசப்புப் பதார்த்தங்களையும், புளிப்புப் பதார்த்தங்களையும் நீக்கி ஆகாரத்தை உட்கொள்ளவும். வேண்டிய அளவு நல்லெண்ணெய்க் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

23. சோகை, முதலானதற்கு "நந்தியாவட்டைச் சூரணம்"

அடுக்குநந்தி யாவட்டைச் சிவதைவேரு
கதுகளுட பட்டையுமே கொண்டுவந்து
கடுக்காயுஞ் சமபாக மிடித்துமேசர்க்
கரைகலந்து வெருகடியி னளவெடுத்துக்
கொடுக்கவுங் காமாலை பைத்தியமும்பாண்டு
கொடுஞ்சோகை யுடன்பிரு மெளியோர்தங்கள்
இடுக்கண்களைத் தீர்க்குஞ் சரபபூப
னெழில்முறையை யெல்லோரு மிதங்கொள்வாரே.
(ரு௪)

(இ-ள்.)

அடுக்குப் புஷ்பங்களாகப் புஷ்பிக்கும் நந்தியா வட்டை வேரின் மேல்த்தோல்
பாலில் வேகவைத்தெடுத்த சிவதைவேரின் மேல்த்தோல்
கடுக்காய்த் தோல்

இவைகளைச் சமபாகமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

இச்சூரணத்தை மூவிரல் கொள்ளுமளவு எடுத்து, வெந்நீருடன் உட்கொள்ளக் கொடுக்க

காமாலை, பித்தாதிக்கம், பாண்டு, சோகை, முதலிய நோய்கள் தீரும்.

24. பாண்டு, காமாலைக்கு 'மண்டூரச் சிந்தூரம்'

உரிய கோமூத்திரத்திற் பழங்கிட்டத்தை
யுண்மையுட னேவேக வைத்தெடுத்துக்
கரிசாலைச் சாறதனிலே யரைத்துக்
கருத்துற்றே யொருபடியாய் வில்லைதட்டிப்
பிரியமுள நிழலினி லுலர்த்திக்கொண்டு
பின்பு வராகப்புடம் வைத்தெடுத்தேயேழு
திரமுமிப்படிச் செய்யவே மண்டூரம்
சிந்தூரமா மதனைப் பொடித்துக்கொண்டே. (ருரு)

கொண்டபின்பு பணவெடை சிந்தூரந்தேனிற்
கொள்ளவும் நீராமைமகோதரமும் பாண்டு
பண்டுற்ற பெருவயிறாதிடுங்காமாலை
பண்பாகத் தீரும் வெண்காரத்தோடே
தண்டிகழ் நாயுருவிநன்னீர் முள்ளிகையாந்
தகரையொடு சூரணங்க ளனுபானங்கள்
கொண்டிடலாம் வண்டுறை பூமாலைமேவுமக்
கோமகனுஞ் சரபேந்திரன் கூறும்வாறே. (ருசு)

(இ-ள்.)

பசுவின் மூத்திரத்தில் கிட்டத்தைப் போட்டூறவைத்து, மறுநாளடுப்பின் மேலேற்றி, நன்ருக வேகவைத்து எடுத்துக் கழுவிக்கொள்ளவும்.

இதை யொரு கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, ஒரு கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாறு விட்டு நன்ருக அரைத்து ஒரே வில்லையாகத் தட்டி நிழலில் காயவைக்கவும்.

இதை ஒரு அகலில் வைத்துச் சீலைமண் செய்து, வராக புடம் இடவும். இவ்வாறு 7 தடவை செய்யவும். துல்ய மான மண்டூரச் செந்தூரம் கிடைக்கும்

இதில் $3\frac{1}{3}$ குன்றியளவு வீதமெடுத்துத் தேனில் குழைத் துச் சாப்பிட

நீராமை, மகோதரம், பாண்டு, பெருவயிறு, ஊது காமாலை, முதலிய நோய்கள் அகலும்.

மேலும், வெங்கார பற்பம், நாயுருவி, நீர்முள்ளி, கையாந் தகரை முதலான கஷாயங்களான அனுபானங்களிலும் உட் கொள்ளலாம்.

குறிப்பு :—

வராகபுடம் :—ஒரு முழம் நீளம், அகலம், உயரம் இருக் கும்படியாக வரட்டிகளையடுக்கி, அதன் மத்தியில் சரக்குகளை வைத்துப் புடமிடுதல்.

---

25. பாண்டு முதலானதற்குக் "கண்டாமலகம்"

நெல்லிக்காய்ச் சாறிருகாற்படி பிழிந்து
நேர்மையுட னடுப்பேற்றிக் கொதிக்கும்போது
நல்ல சர்க்கரைப் பலம் போடிருபத்தைந்து
நாழிசெந்தே னெய்யுரி சீரகம்நாகப்பூ
சொல்லுமிலவங்கப் பத்திரியுமேலந்
துலங்குமிலவங்க மதிமதுர மல்லால்
வல்லுறுஞ் சித்திரமூல வேரின்பட்டை
வாய்விளங்க மிந்துப்பு வகையாய்ச்சேரே. (நள)

வகையொன்று பலமரைதான் சூரணித்து
வளமாக பாகிறக்கித் தூவிக்கிண்டி
நிகரில்லாத்துரிய கண்டாமலகந் தன்னை
நிதமூன்று காசெடை கொள்ளுதயந்தன்னில்
தொகுமிரத்த பித்தமுடன் பித்தபாண்டு
சுவாசமுடன் சோபங்காமாலை யெல்லா
மகலுமே தேகசவுக்கிய முண்டாகு
மண்ணலெனுஞ் சரபேந்திர னருளிதாமே, (ருஅ)

(இ-ள்)

நெல்லிக்காய்ச் சாறு ¼ படி யெடுத்து அடுப்பின்மே லேற்றிக் காய்ச்சிக், கொதிக்கும்போது சர்க்கரை 25 பலம் போட்டுப் பாகுசெய்து,

சிரகம்	சிறுநாகப்பூ
இலவங்கப்பத்திரி	ஏலக்காய்
கிராம்பு	அதிமதுரம்
கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை	
வாயுவிடங்கம்	இந்துப்பு

இச்சரக்குகளை வகைக்கு ½ பலம் விதம் எடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, பாகில் போட்டு பசுவின் நெய் 1 படியும் விட்டுக் கிளறி லேகிய பதமாக இறக்கிக்கொள்ளவும். இது 'கண்டாமலக' லேகியமாகும். இது ஆறியவுடன் சுத்தமான தேன் ½ படி விட்டுக் கிளறி வைத்துக்கொள்ளவும். தினமும் 3 வராகனெடை விதம் காலையில் இந்த லேகியத்தை உட்கொள்ள

இரத்தபித்தம், பித்தபாண்டு, சுவாசம், வீக்கம், காமாலை முதலிய நோய்கள் தீரும். உடம்பும் நன்றாகும்.

26. சகல பாண்டு முதலானதற்கு "மண்டூரச் சூரணம்"

கரிதுறு நற்குணமான பழங்கிட்டத்தைக்
கருத்துத் தேமனாலுங்கற் பொருக்கிப்போட்டு
திருத்தமுடன் சூரணித்துப் படிநாளாகிற்
சிருற்ற பசுவின் நீர் படியெட்டேகொண்
டுருமையுடனே யுலர்த்திக் கொண்டிடித்தே
யுண்மையுடன் கொடிவேலி வேரின்பட்டை
திரிகடுகந் திரிபலைநற் றேவதாரஞ்
செவ்வியந் திப்பிலிமூலந் திறமாய்ச்சேரே. (௫௯)

திறமான மரமஞ்சள் வாய்விளங்கஞ்
செப்புமிவை சமனாகச் சூரணித்து
யுறமான சேலைதனில் வடியுமேகொண்
டுண்மையுடன் முன்னூறுமே கலந்து
நிறைகழஞ் சோர்பொழுதும் பசுமோரிற்கொள்ள
நிகழ்த்தும் வயிற்றுக்குளுருந் திரட்சிதானு
மருவியெழு புகைச்சற் காமாலைமூலம்
மகத்தான பாண்டுடன் கால்விக்கம்போமே. (௬௰)

(இ-ள்.)

பழய கிட்டத்தைக்கொண்டுவந்து, இடித்து அதிலுள்ள மண், கல்முதலியவைகளை நீக்கி, அச்சூணரம் 1 படிக்கு, 8 படி பசுவின் மூத்திரம் விட்டு, 4 அல்லது 5 நாள் அப்படியே வைத்து, உலர்த்திக்கொள்ளவும். பின்பு,

கொடிவேலிவேர்	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி	தேவதாரு
செவ்வியம்	கண்டத்திப்பிலி
மரமஞ்சள்	வாயுவிடங்கம்

இவைகளைச் சமனாகவெடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, முன்கூறிய கிட்டத்தின் சூரணத்துடன் கலந்து வைத்துக்கொண்டு, 1 கழஞ்சு வீதம் (40 குன்றி) பசுவின் மோரில் சாப்பிட்டு வர

வயிற்றிலுள்ள கட்டி, புகைச்சல், காமாலை, பாண்டு, கால்வீக்கம் முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

---

27. பாண்டு, காமாலை முதலானதற்கு "எலுமிச்சம்பழ லேகியம்"

பழங்கிட்டங் காந்தமரப் பொடியிந்துப்போர்
பலம்வகைக்கு மிளகுதிப்பிலி வெள்ளுள்ளி
வழங்குமிருபலம் வகைக்குக் கடுக்காய்பத்து
வண்மையுடனே யிடித்துப்பொடிசெய் தேசிப்
பழம் பன்னிரண்டதை நாலாய்ப்பிளந்துள்
பண்பான சூரணத்தை யூட்டிமேலுந்
தழும்பற்ற கலசத்துள் வைத்துக்கையாந்
தகரையின் சாற்றால்பழத்தை மூடிடாயே. (சுக)

மூடியபின் பகல்முழுது மிரவிதன்னில்
மோகமுடன் வைத்திவ்வா யிரவுதன்னிற்
கூடியகால் நாழியனலாவியேறக்
கொண்டிடுவா யிவ்விதமாய்ப் பத்துநாள்கேள்
நாடி கையாந்தகரைச் சாறுசுண்டில்
நலமாமச்சாறு முன்போல் விட்டுக்கொள்ளு
நீடுபதினோராநாள்ச் சாறுகண்ட
நேர்மையுடனே யெரியிட்டெடுத்திடாயே. (சுங)

எரித்ததனை யெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டே
யெழிலான வெண்ணெயைப்போ லரைத்தபின்பே
யுரிய புதுச்சட்டிதனிலெள்ளினெண்ணெய்
உண்மையுடன் மூவுழக்கு விட்டுக்கிண்டி
யெரியடுப்பில் லேகியம் போலானவாறே
யிறக்கியே கழற்கொடிக்காயளவாயுண்ணில்
இருமலொடு பாண்டு காமாலைசத்தி
இளைக்குமஸ்திச் சுரங்கைகால் அசதியோடே. (கூரு)

ஓடுமதிசார மக்கினியின் மாந்த
மோர்பதினோர் விப்புருதி யன்னத்துவேட
நீடுசுரத்தோடிரத்த பாண்டுமல்லால்
நிகழ்த்துவிட பாகமெய் வீக்கங்களு
நாடுகரப்பான் முதலா யாவுந்தீரு
நலம்பெறவே தென்னளகைப் பதியில்வாழுங்
கூடியவன்பத்தாறு தேசராசர்
கொண்டாடுஞ் சரபேந்திரன் கூறும்வாறே. (கூச)

(இ-ள்,)

பழய கிட்டம்	சுத்திசெய்த காந்தம்
சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	பொரித்த இந்துப்பு

இவைகள் வகைக்கு 1 பலம்

மிளகு	திப்பிலி
வெள்ளைப்பூண்டு	

இவைகள் தனித்தனியே 2 பலம்

கடுக்காய் 10 (எண்ணிக்கையில்)

இச்சரக்குகளை யெல்லா மொன்று கலந்து, கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

12 எலுமிச்சம்பழங்களைக் கொண்டுவந்து, அவைகளைத் தனித்தனியே நாலாகப் பிளந்து, முன் சொன்ன சூரணத்தை அதற்குள் அடைக்கவும். இப்பழங்களை ஒரு வாயகன்ற சட்டியில் வைத்து, அது முழுகும்படி கையாந்தகரைச்சாறு விடவும். இதைப் பகல் முழுவதும் வெய்யிலில் வைக்கவும். இரவு நேரத்தில் ஷை கலசத்தை அடுப்பின்மேல் வைத்து அனல் தாக்கும்படி செய்யவும். இவ்வாறு 10 நாட்கள் செய்யவும். கையாந்தகரைச்சாறு சுண்டிவிட்டால், மறுபடியும் அச்சாற்றைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும். 11-வது நாள் சாறு மிகுந்திருந்தால் சட்டியை அடுப்பின்மேல் வைத்து நன்ருக எரிக்கவும். ஆறியபின், ஷை பழங்களை எடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு, வெண்ணெயைப்போல் அரைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு புதுச்சட்டியை அடுப்பின்மேல் வைத்து, அதில் முன் சொன்ன எலுமிச்சை விழுதையிட்டு, நல்லெண்ணெயும் 3 உழக்கு விட்டுக் கிண்டி லேகிய பதத்திலிறக்கவும.

இதில் ஒரு கழற்சிக்காயளவெடுத்துச் சாப்பிட

இருமல், பாண்டு, காமாலை, வாந்தி, இளைப்பைத் தரும் எலும்பைப்பற்றிய ஜ்வரம், கைகாலசதி, அதிசாரம், மந்தாக்கினி, 11 வகை விப்புருதி, ஆகாரத்தில் வெறுப்பு, சுரம், ரத்தமின்மை, (பாண்டு) விஷங்கள், உடம்பின் வீக்கம், கரப்பான் முதலான பற்பல ரோகவகைகள் தீரும்.

குறிப்பு :—

இந்த முறையில் 'பொற்றலைக் கையாந்தகரை'யை உபயோகிப்பது வழக்கமாயிருக்கிறது.

28. பாண்டு முதலானதற்கு "லோகச் சிந்தூரம்"

நல்லெண்ணெய் காடிகோசலமு மோரி
னயக்காணச்சா றெலுமிச்சம்பழத்திற்
சொல்லுமரப்பொடியதனை யொவ்வொன்றிற்கே
யுள்ச்சுவற வொருநாளூறவைத்தெடுத்து
வெல்லுகரிப்பான் பிரமி யாடாதோடை
வேண்டுமுருக்கிஞ்சியும் நீர்முள்ளியோடே
வல்லமையாந்தேட்கொடுக்கி சிந்திற்றண்ணீர்
வழுத்துகொட்டைக் கரந்தைக் கத்தரியுமாமே.
(௬௫)

அரியவேலம்பட்டை யரசம்பட்டை
யரத்தை குடிநீராலம் பட்டையோடு
முரியபெருஞ் செருப்படி மாதளம்பழச்சா
றெவ்வொன்றில் புடம்பத்து வைப்பீராகில்
விரியுமயச் செந்தூரமாகுங் கண்டாய்
விளங்குமதிற் பணவெடையும் மிளகுசுக்கு
கரியதிப்பிலி இவைகள் சமனதாகக்
கண்டிடவே பொடித்ததனிற் சேர்த்திடாயே.
(௬௬)

சேர்த்ததனிலிரண்டு பணவெடையுங்கொண்டு
தேன்விரவிக் கொடுத்திடுவாய் பாண்டுவல்லாவ்
நேர்வயிற்றுப் பொருமல் மெய்க்கன்பினோடு
நிகழ்த்து காமாலை திமிரெல்லாந்தீரும்
பாரதிலே மனிதருட நேர்மைகண்டு
பாங்கான வனுபான வகையிலீநன்
மாரனெனுஞ் சரப பூபாலனிந்த
வைத்திய நூலாய்ந்துகவி வகுத்தவாறே. (௬௭)

(இ-ள்)

நல்லெண்ணெய்	காடி
பசுவின் மூத்திரம்	மோர்
எலுமிச்சம்பழச்சாறு	கொள்ளுக்கஷாயம்

இத்திரவ பதார்த்தங்கள் ஒவ்வொன்றிலும் ஒவ்வொரு நாள் விதம் இரும்புத்தூளை (1 பலம்) ஊறவைக்கவும்.

கரிசலாங்கண்ணி	பிரமி
ஆடாதோடை	முருக்கு
இஞ்சிச்சாறு	நீர்முள்ளி
தேட்கொடுக்கி	சீந்தில்கொடி
கொட்டைக்கரந்தை	கத்தரிக்காய்
வேலம்பட்டை	அரசம்பட்டை
சிற்றரத்தைக்கஷாயம்	ஆலம்பட்டை
பெருஞ்செருப்படி	மாதளம்பழச்சாறு

இம்மருந்துகளின் சாறு அல்லது கஷாயம் விட்டுத் தனித் தனியே அரைத்து, 10 புடங்கள் வீதம் ஒவ்வொன்றிலும் போடவும்.

சுத்தமான அயபற்பம் கிடைக்கும். இதில் $3\frac{1}{3}$ குன்றி யளவெடுத்துச் சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு இவைகளின் சூரணம் $6\frac{2}{3}$ குன்றியுடன் (திரிகடுகு) கலந்து தேனில் குழைத்துச் சாப்பிடவும்.

பாண்டு, வயிற்றுப் பொருமல், காமாலை, திமிர் முதலான ரோகங்கள் தீரும். நோய்க்குத் தகுந்த அனுபானங்களிலும் சாப்பிடலாம்.

29. மகோதரம், முதலானதற்கு "மண்டூர வடகம்"

கொடிவேலிவேர்ச் சதுரக்கள்ளியின் வேர்
கொன்றையின் வேர்ப்பட்டையும் நாகணத்திவே
நெடிதான வெள்ளைக்காக்கண வேரல்லால் [ரும்
நெருஞ்சி சிறுவழுதலை சாரணையின்வேரு
கடுநெல்லி தான்றியுஞ் சேங்கொட்டையோடு
கருவேப்பங் தண்டரசம் பட்டைநல்ல
வடிவுற்ற கண்டங்கத்திரியும் பேரா
மல்லி சிற்றாமல்லி சிவதையு முணர்ந்தே. (௬அ)

உணர்ந்திவையின் வேருந்தூரும் பிரித்தே
ஒவ்வொன்றுக்கோர் மூன்றுபலம் நிறுத்து
கணைக்குடன் கோமூத்திர வெள்ளாட்டுநீருங்
கைபாகமாகவுந் தூளிதற் சேர்த்தே
குணமுறுமவ் வேருகடாயமுமே காய்ச்சிக்
கொண்டிருந்துப் பதமாக மேலுங்காய்ச்சி
இணக்கமுடன் மரமஞ்சள் தேவதார
மிரும்புபொடி சுக்குடன் சீரகமுமாமே. (௬௯)

சிறுமூலம் வெட்பாலையரிசி கிட்டந்
திப்பிலியரத்தை யதிவிடையங் கோட்டஞ்
சிறுநாகப்பூ விழலினரிசியுஞ் சா-
திக்காய் கற்கடக சிங்கி தில்லம்பாலுஞ்
சிறுதேக்கு மிளகுடனே யசமதாகஞ்
செப்புதுவட்சிகையும் யெவட்ச்சாரத்தோடே
யுறுகருஞ் சீரகமல்லாற் கடுகுரோகிணி
யுண்மையுடனே வகைக்குப் பலமிரண்டே. (எ0)

பலமிரண்டாகப் பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி
பருங்கழற் காயளவுண்டை செய்துலர்த்தி

நலமான மண்டூர வடகந்தன்னை
 நற்றேனில்லது நெய்யில் மோரிலாதல்
மலரத்தூள்ச் செய்தொன்றை யுண்பீராகில்
 மகோதரங் காமாலை பித்தபாண்டுகுன்மஞ்
சலோதரம் பீலிகைசோகைக் காசத்தோடு
 சகசமாய் பெருவயிறுட்டிணமும் போமே, (எக)

(இ-ள்.)

கொடிவேலி வேர்	சதுரக்கள்ளிவேர்
கொன்றைவேர்பட்டை	*நாகணத்திவேர்
வெள்ளைக்காக்கணவேர்	நெருஞ்சில்வேர்
சிறுகத்தரிவேர்	சாரணைவேர்
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை	
கருவேப்பந்தண்டு (ஈர்க்கு)	
அரசம்பட்டை	கண்டங்கத்திரி வேர்
பேராமல்லி	சிற்றாமல்லி
சுத்திசெய்த சிவதைவேர்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 3 பலம் வீதம் நிறுத்து, ஒன்றிரண்டாக இடித்துப் பசுவின் மூத்திரம், வெள்ளாட்டு மூத்திரம் இவைகளில் தனித்தனியே (சுமார் 5 படி விட்டு) அடுப்பின் மேலேற்றி எட்டிலொன்முக வற்றக் காய்ச்சி, ஒரு சட்டியில் இறுத்து மறுபடியும் அடுப்பின்மேல் வைத்துக் காய்ச்சவும். பின்பு,

மரமஞ்சள்	தேவதாரம்
சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	சுக்கு
சீரகம்	திப்பிலி (யானை)
வெட்பாலை அரிசி	சுத்திசெய்த கிட்டம்
திப்பிலி	சிற்றரத்தை

* நாகணம் என்ற சரக்கிற்கு நேர்வாளத்தின் வேரையும் எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

அதிவிடையம்	கோஷ்டம்
சிறுநாகப்பூ	விழலரிசி
சாதிக்காய்	சிறுதேக்கு
கற்கடசிங்கி (கடுக்காய்ப்பூ)	தில்லம்பால் (உறைந்
மிளகு	ஓமம் [தது
கடுக்காய்ப்பிஞ்சு	எவச்சாரம்
கருஞ்சீரகம்	கடுகுரோகிணி

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 2 பலம் விதமெடுத்துக் கல்லுர லிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து, கொதித்து இறுகும் கஷாயத்துடன் தூவிக் கிண்டவும்,

இதை ஒரு பெருங் கழற்சிக்காய் பருமனுள்ள உருண் டைகளாக உருட்டி வைத்துக்கொள்ளவும், இம் 'மண்டூர வடகத்தை'த் தேனிலோ, நெய்யிலோ அல்லது மோரிலோ தூள் செய்து குழப்பிச் சாப்பிட,

மகோதரம், காமாலை, பித்தபாண்டு, குன்மம், ஜலோ தரம், சோகை, காசம், வயிற்றுக்கட்டி, பெருவயிறு, உஷ் ணம் முதலான பற்பல ரோகங்கள் தீரும்.

---

30. பாண்டு முதலானதற்கு "வில்வாதி லேகியம்"

(சந்தம் வேறு.)

பகரும் வில்வத்தின் வேரிருநூறதாம்
பலமு நன்னாரிவேர் பெருவாகைவேர்
திகழுறும் வெட்டிவேரிலாமிச்சம்வேர்
சிறந்த பாதிரிவேர் சிறுவாகைவேர்

நுகர்பெரு விளாவேர் தேற்றும்வேருடன்
உண்மையாகுஞ்சிறு விளாவேருங்கொள்
புகர் முசுமுசுக்கை வகைக்கோர்பலம்
புனிதமாயிடித்தோர் பாண்டத்திற்கொள்ளே. (எஉ)

கொண்டிரு கலத்தண்ணீர் விட்டேயெரி
குறுகவே யெட்டிலொன்றாய் வடித்ததிற்
கண்டங்கத்திரி கொம்மட்டி மாதளை
கன்றிடா தெலுமிச்சம்பழமும் நீர்ச்
சுண்டிடாத நல்லிஞ்சி யோரொன்றுக்குத்
தோகையர் நாழிரசமுடன் சர்க்கரை
கண்டிடு பலமைம்பதுங் கூட்டியே
கரைத்துமுன் கடாயத்திற் கலந்திடே. (எங)

கலந்தடுப்பினெரி குழம்பாகவே
கருஞ்சீரக மரமஞ்சள் செவ்விய
மெலுமிச்சம் விரையுஞ் சடாமாஞ்சிலு
மிந்துப்புஞ் செங்கழுநீர்க் கிழங்குட
னிலவங்கப்பட்டை கோட்டம் வில்வப்பழ
மெழில்விளாம்விரை வாய்விளங்கந்திரி
பலைதிரிகடுகேலஞ் சதகுப்பை
பண்புடன் கொத்தமல்லி கிராம்புமே. (எச)

மேவுஞ் சந்தனந்தா னிருபத்திரி
மென்மையாஞ் சிறுதேக்கும் பரிமளப்
பூவுஞ் சித்திர மூலமரேணுக
புனித முந்திரிகைப்பழஞ் செண்பகப்
பூவுடன் விழலரிசியுமே நல்
புகழ்பருத்தி விரையுஞ் சிறுநாகப்
பூவ்திமதுரந் தேவதாரமும்
புகலு மிவ்வகைக்குச் சமன்செய்திடே. (எரு)

செய்திடுபின்னிடித்து வடிக்கொள்ளு
சேரவே முன்குழம்பதிற் றூவியே
நெய்யும்நாழி விட்டேகிண்டி நற்பத
நேரிடும்போ திறக்கிடு நாழிதேன்
பய்யவேவிட்டு நன்றாய்க் கிளறிடு
பகரும் வில்வாதிலேகிய மீதுண்ணி
லுய்ந்திடுவர் சுவாசம ரோசிக
மூலர்த்திடுஞ் சயம்விக்கலின்னங்கேளே. (எசு)

கேள் மகோதரம் பாண்டதிசாரமுங்
கிராணியும் மருந்திடு மிரத்தமூங்
தாள்கரத்தி னெரிவு வெள்ளோக்காளஞ்
சத்திகாசம் பைத்தியஞ் சூலையு
நாள்துடர்ந்திடுமஸ்தி சுரமுட
னுடுவிக்கமசதியுந் திரும்பொன்
ருளிணைப் பணிந்தோர் கலிதிர்த்திடும்
தயவுருஞ் சரபேந்திரன் முறையிதே. (எஎ)

(இ-ள்.)

மேல்த்தோலை நீக்கிய வில்வத்தின் வேர் } 200 பலம்

நன்னாரி வேர்	பெருவாகை வேர்
வெட்டிவேர்	இலாமிச்சைவேர்
பாதிரிவேர்	சிறுவாகை வேர்
பெருவிளாவேர்	தேற்றாங்கொட்டைவேர்
சிறுவிளாவேர்	முசுமுசுக்கை

இவைகள் வகைக்கு ஒரு பலம்

இவைகளை வெட்டிக் கல்லுரலிலிட்டு ஒன்றிரண்டாக இடித்து ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு, 24 மரக்கால் ஜலம் விட்டூறவைத்து, அடுப்பின் மேலேற்றி, எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சவும். இதை வேறொரு பாத்திரத்தில் வடிகட்டிக் கொண்டு, இதனுடன்

கண்டங்கத்திரி	கொம்மட்டி மாதளை
எலுமிச்சம்பழம்	இஞ்சி

இவைகளின் சாறுகள் வகைக்கு 1 படி விட்டு, சாக்கரை 50 பலமும் போட்டுக் கரைத்து, அடுப்பின்மேலேற்றிக் குழம்பாகும் வரை எரிக்கவும். பின்பு,

கருஞ்சீரகம்	மரமஞ்சள்
செவ்வியம்	எலுமிச்சை விதை
சடாமாஞ்சில்	இந்துப்பு
செங்கழுநீர்க்கிழங்கு	இலவங்கப்பட்டை
கோஷ்டம்	வில்வப்பழம்
விளாமபழ விதை	வாயுவிடங்கம்
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
ஏலக்காய்	சதகுப்பை
கொத்தமல்லி	கிராம்பு
சந்தனம்	ஜாதிப்பத்திரி
இலவங்கப்பத்திரி	சிறுதேக்கு
மராட்டிமொட்டு	கொடிவேலிவேர்பட்டை
காட்டுமிளகு	திராக்ஷைப்பழம்
செண்பகப்பூ	விழலரிசி
பருத்தி விதை	சிறுநாகப்பூ
அதிமதுரம்	தேவதாரம்

இச்சரக்குகளை வகைக்குச் சமனெடை (½ பலம்) எடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, முன்

கூறிய பாகில் போட்டுக்கிண்டி, பசுவின் நெய் 1 நாழியும் விட்டுக் கிளறிப் பதத்தில் இறக்கவும். இவ் 'வில்வாதி லேகி ய'த்தைச் சாப்பிடச்

சுவாசம்	அரோசகம்
க்ஷயம்	விக்கல்
மகோதரம்	பாண்டு
அதிஸாரம்	கிராணி
மருந்தீடு	இரத்தநோய்
கை, கால்களின் எரிச்சல்	
வெள்ளோக்காளம்	
வாந்தி	இருமல்
பைத்தியம்	சூலை
நாள்ப்பட்ட அஸ்திசுரம்	
வீக்கம்	அசதி

முதலான பலவித ரோகங்கள் தீரும்.

---

31. பாண்டு ரோகத்திற்குக் "குமரி பற்பம்"

இரதநற் கெந்தகஞ் சாதிலிங்கமு
மிதுவராகனெடை வகைகொண்டரை
யரப்பொடியின் வராகனெடை சொல்லே
யாறதாகும் வராகனெடையு முன்
அரிய காந்தங் கற்றாழையின் சாற்றினி
லுண்மையாய் முறித்துக்கொள் சாறுவிட்
டரை யிருபத்திரெண்டரை நாழிகை
யானபின் புதுச்சட்டியு ளிட்டிடே. (எஅ)

இட்டிடு மறுசட்டியினுல் மூடி
யிடைதெரியாமற் சீலமண் செய்திடு
யெட்டுச் சாமங்கமலாக்கினியாக
யெரித்திட் டாறவைத்தே யிடுபாண்டத்துள்
திட்டமாமிதன்பேர் குமரிப்பற்பந்
தேனில் மூன்றுபணவெடை தன்னையே
சட்டமாய்க் குழைத்தே யிருவேளையுந்
தந்திடாய் பத்துநாளதின்மேற் கேளே. (எகூ)

கேள்மறுபத்தியம் பத்து நாளிளங்
கீரையாகு மிளகை நன்ருகச்செய்
தூளனத்தினை யுண்டிடும் போதுமேற்
தூவிக்கொள்ளவும் பத்தியமாகுமன்
ளுள்புளிப்புக் கசப்பு முப்பாகாது
நவிலும் பாண்டு வியாதியுந்தீருமே
தோளிற் பங்கயப் பெண்ணுரையுமதி
சுந்தரச் சரபேந்திரன் முறையிதே. (அ0)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த பாதரஸம்
,, லிங்கம்
,, கெந்தகம்

இவைகள் வகைக்கு 1 வராகனெடை யெடுத்து, முதலில் ரஸத்தையும் கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு நன்ருகக் கறுப்பாகும் வரை அரைக்கவும் இதனுடன் பின்பு லிங்கத்தைச் சேர்த்து அரைத்தபின், சுத்தி செய்த அரப்பொடி 6 வராகனெடை கூட்டிக் *கற்ருழைச்சாறு விட்டு $22\frac{1}{2}$ நாழிகை ($10\frac{1}{4}$

* கற்ருழை மடலைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கடுக்காய்த் தூள் போட்டுப் பிசறிவைத்து இடித்துச் சாறுபிழியவும்.

மணிநேரம்) அரைத்து ஒரு புதுச்சட்டிக்குள் வில்லையாகத் தட்டி வைக்கவும்.

இச்சட்டிக்குத் தகுந்த வேறொரு அகலினால் மூடி இடை வெளியில்லாமல் சீலைமண் செய்யவும்.

இதை ஒரு அடுப்பின்மேல் வைத்துக் கமலாக்கினியாக 6 ஜாமங்கள் எரித்து ஆறவைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் பத்திரப் படுத்தவும். இது 'குமரி பற்பமா'கும்.

இப்பற்பத்தில் 10 குன்றிமணி எடை எடுத்துத் தேனில் குழைத்து 2 வேளை வீதம் (காலையிலும் மாலையிலும்) 10 நாளைக்குச் சாப்பிடவும். பத்து நாளைக்கு மறுபத்தியமும் பிடிக்கவும்.

பத்தியம் :—

10 நாளைக்குக் கிரை வகைகளையும், மிளகுத் தூளையும் ஆகாரத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும். புளிப்பு வகைகளை யும், கசப்புப் பதார்த்தங்களையும், உப்பையும் நீக்கவும்.

பாண்டு ரோகம் தீரும்.

---

32. பித்த, விஷ, பாண்டு முதலானதற்குக் "கரிப்பானுதி லேகியம்"

கரிசாலை குப்பைமேனி நீர்முள்ளியுங்
காட்டுமல்லிகைக் காட்டாமணக்குமே
பிரமியு மாடாதோடை பொடுதலை
பின் முசுமுசுக்கை நல்நொச்சியுஞ்
சரிவகைக்கதின் சாறொரு காற்படி
சார்ந்த தேசிப்பழச்சாறுங் காற்படி
உரிய நற்புதுச்சட்டியில் விட்டெலா
முயர்ந்த திப்பிலிசுக்கு மிளகுஞ்சேர். (அக)

சேர்வகைக்குப் பலமரையாகவே
செவ்வியஞ் சாதிக்காயுஞ் கிராம்புமே
யேர்குராசானி யோமம் மதுரமு
மிசைந்த கோட்டம்சமதாகத்துடன்
சிர்பெருங் கடுகுரோகணி காயமுஞ்
செப்புமொவ்வோர் வகைக்கொரு காசெடை
கூர்மையாகுமயப்பொடியோர் பலங்
கொள் கடுநெல்லியீர் பலமாகுமே. (அஉ)

ஆகுகாந்தம் வராகனெடையு நான்
கழகுறுங்கிட்டம் மொருபலம் பேய்ப்புடல்
பாகமுமோர் பலங்கொள்ளிதுவெலாம்பண்
டிறுத்த நற்சாறதனிலேயரைத்
தேகமான வடுப்பதிற் காய்ச்சியே
யிளம்பதத்தினி லோர்படி தேன்விடு
வேகமாகவே நெய்படி யொன்றுமே
விட்டுக்கிண்டிச் சர்க்கரையுமிடேன். (அங)

இடுவது பலமோர் மூன்றதாகுமே
யிறக்கிடு கரிப்பானுதி லேகிய
மடவுடன் காலைமாலையுந் தேனுடன்
அருந்துவாய்க்கே வரைப்பாக்கள வாகவே
கொடியதாம் பித்தபாண்டு காமாலையுங்
குன்மங்தேர்ந்த பித்தம்விட பாண்டுதீர்ந்
திடுமே கைப்புப் புளிப்புத்தவிரவீ-
தேயிசைந்ததோர் நல்பத்தியமாகுமே. (அச)

(இ-ள்.)

கையாந்தகரை	குப்பைமேனி
நீர்முள்ளி	காட்டுமல்லிகை
காட்டாமணக்கு	பிரமி

ஆடாதோடை	பொடுதலை
முசுமுசுக்கை	நொச்சி

இவைகளின் சாறு வகைக்கு	$\frac{1}{4}$ படி
எலுமிச்சம்பழச்சாறு	$\frac{1}{4}$ படி

இவைகளை யொன்று கலந்து ஒரு புதுச்சட்டியிலூற்றி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துக் குழம்பாகும்போது

திப்பிலி	சுக்கு
மிளகு	

இவைகள் வகைக்கு $\frac{1}{2}$ பலம

செவ்வியம்	சாதிக்காய்
கிராம்பு	குராசானி ஓமம்
அதிமதுரம்	கோஷ்டம்
ஓமம்	கடுகரோகிணி
பெருங்காயம்	

இவைகள் வகைக்கு 1 வராகனெடை

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	1 பலம்
கடுக்காய்த்தோல்	2 பலம்
நெல்லிமுள்ளி	2 பலம்
சுத்திசெய்த காந்தம்	4 வராகனெடை
,, கிட்டம்	1 பலம்
பேய்ப்புடல்	1 பலம்

இவைகளை இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து, மேற்கூறிய ஏதேனும் ஒரு சாறுவிட்டு நன்முக அரைத்துக் குழம்பான சாற்றிலே குழப்பி, இளம்பதமாக இருக்கும்போது தேன் 1 படியும், பசுவின் நெய் 1 படியும், விட்டுக் கிளறி சர்க்கரை 3 பலமும் போட்டு, லேகிய பதமாக இறக்கவும்.

இந்தக் 'கரிப்பான்' லேகியத்தைத் தினமும் காலையிலும் மாலையிலும் தேனுடனே ½ கொட்டைப் பாக்களவு உட்கொள்ள

பித்தபாண்டு காமாலை
குன்மம் பித்தம்
விஷபாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்.

பத்தியம் :—

கசப்புப் பதார்த்தங்களையும், புளிப்புப் பதார்த்தங்களையும் தள்ளவும்.

---

33. பித்த பாண்டு, வயிற்று வலிக்கு "வடகம்"

சாரணைக் கொடிவேலியின் மூலமுந்
தான்றியுங் கடுநெல்லி கடுக்காயுங்
கூறுந் திப்பிலியுந் தேவதாரமுங்
கோதறு மிளகும் மரமஞ்சளும்
விறுருநல்ல விழலினரிசியு
மேவலம்புரிக் காயுடன் செவ்வியந்
தேறுநாற்பல மிவ்வகை யொன்றுக்கு
சேர்த்திடித்துத் தூளாக்கிப் பின்னிடே. (௮௫)

இடுவாய்நாழி கிட்டப் பொடியுமலர
வெழிலயப் பொடியுமுழுக்கா மிவை
இடமதாகிய பாண்டத்திலே யிடு
சேரிரண்டுபடி யாவின் மூத்திர
மடவுடன் பதமாகவே காய்ச்சிநல்
லரும்பிரண்டை நெல்லிக்காயின்சாறுடன்
விடுமுழுநாழி யளவாயதனிலே வைக்க
வேகுறுகக் காய்ச்சிக் கொண்டிடே. (௮௬)

கொண்டபின்பொருசாமமரைத்திடு
 கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமாகவே
யுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தியே
 யுண்மையாக விரோசனமுங் கொடு
பண்டுறும் புளிமோரதிலோருண்டை
 பண்புடன் உண்கொடும்பித்தபாண்டலாற்
கண்டிடுமோர் வயிறு வலியும்போம்
 கனமதற்கு மிக்கைமுறை கண்டிடே. (அஎ)

(இ-ள்.)

சாரணை	கொடிவேலி வேர்
தான்றிக்காய்த் தோல்	நெல்லிமுள்ளி
கடுக்காய்த்தோல்	திப்பிலி
தேவதாரம்	மிளகு
மரமஞ்சள்	விழலரிசி
வலம்புரிக்காய்	செவ்வியம்

இவைகளை வகைக்கு 4 பலம் விதம் எடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொண்டு,

சுத்தி செய்த கிட்டத்தின் தூள் 1 படியும்
 ,, இரும்புத்தூள் 1 உழக்கும்

சேர்த்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு, 2 படி பசுவின் மூத்திரம் விட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றிப் பதமாகக் காய்ச்சி,

பிரண்டைச்சாறு	3 படியும்
நெல்லிக்காய்ச்சாறு	3 படியும் விட்டு

மறுபடியும் சுண்டக் காய்ச்சிப் பின்பு இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு ஒரு சாமம் அரைக்கவும். இவைகளைக் கொட்டைப்

பாக்களவுள்ள மாத்திரைகளாக உருட்டிக்கொண்டு, நிழலில் காயவைத்துக்கொள்ளவும்.

நோயாளி ஆரம்பத்தில் பேதிக்குச் சாப்பிட்டபின், இவ் வுருண்டையி லொன்றை யெடுத்துப் புளித்த மோருடன் சாப்பிடப்

பித்த பாண்டு, வயிற்றுவலி, முதலான ரோக வகைகள் தீரும். கைகண்டது.

---

34. சோகை, பித்தபாண்டு முதலான நோய்களுக்கு "அரப்பொடியாதி வடகம்"

அரப்பொடியு மிளகுங் கடுகுஞ்சுக்
கசமதாக மிந்துப்பும் நேர்வாளமும்
பெருங்காயங் கருஞ்சீரகஞ் சீரக
மபின்கடுக்காயவட்சாரங் காந்தமு
மிருகிட்டஞ் சத்திட்சார மரத்தையோ
டிவ்வகைக்கு முக்காற்பல மாகவே
யரிய வெற்றிலையோடு பிரிகையாந்
தகரை வகைக்குரிசாறுமே. (அஅ)

சாறும் விட்டரைத்தே யுண்டைசெய்திடு
சார்ந்தரப் பொடியாதி வடகமாங்
கூறதாக நிழலி லுலர்த்தியே
கொள்புளியங் கொட்டைப் பிரமாணமே
தேறுங்கையாந் தகரையின் சாற்றினிற்
சீருடன்குழைத்தே யுண்ணச் சோகையும்
மீறிய பித்தபாண்டுடன் நீருநன்
மேன்மையா யிம்முறையி னெறியதே. (அகூ)

(இ-ள்,)

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்
,, நேர்வாளம்
,, இரும்புக் கிட்டம்
,, எஃகு கிட்டம்
,, சுத்திசெய்த காந்தம்

மிளகு	சுக்கு
ஓமம்	இந்துப்பு
பெருங்காயம்	கடுக்காய்த் தோல்
எவச்சாரம்	கடுகு
சத்திச்சாரம்	சித்தரத்தை
சீரகம்	கருஞ்சீரகம்

இவைகளை வகைக்கு ¾ பலம் விதமெடுத்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு,

வெற்றிலைச்சாறு	½ படியும்
கையாந்தகரைச்சாறு	½ படியும்

தனித்தனியே சூரணங்களுடன் விட்டு நன்றாக அரைத்து, புளியங்கொட்டையளவுள்ள உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும். இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி வேண்டும்போது கையாந்தகரைச் சாற்றில் குழைத்துச் சாப்பிட

சோகை, பித்தபாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்.

35. சகல பாண்டு ரோகத்திற்கும் "மண்டூர வடகம்"

மரமஞ்சள் செவ்வியந் தேவதாரமு
மஞ்சளொவ் வோர்வகைக்கொரு பங்குகேள்
பெருங்காயங் கருஞ்சீரக மிந்துப்பும்
பேணுந் திப்பிலிமூலங் கடுக்காயுந்
திரிகடுகு மசமதாகத்துடன் சீரக
மிவ்வகைக் கிருபங்கு சே-
ருருமை யோடிது வெல்லாநயந்துதூளுள்
ளுரைக்கும் நற்சுத்தி செய்கிட்டமே. (கூ0)

கிட்டமோ ரெட்டுப்பங்கதுவாமிவை
கிரமமாகக் கோமூத்திரம் விட்டரை
திட்டமாஞ் சுண்டைக்கா யளவாகவே
செய்துலர்த்தி மண்டூர வடகத்தை
சட்டமாக நன்மோரில் அரைத்துணு
சகல பாண்டறும் மண்டலந்தன்னிலே
விட்டிடு புளிப்புடன் கைப்புமே
வேந்தனுஞ் சரபேந்திரன் முறையிதே. (கூக)

(இ-ள்)

மரமஞ்சள்	செவ்வியம்
தேவதாரம்	மஞ்சள்

இவைகள் வகைக்கு 1 பங்கும்

பெருங்காயம்	கருஞ்சீரகம்
இந்துப்பு	கண்டத்திப்பிலி
கடுக்காய்த்தோல்	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
ஓமம்	சீரகம்

இவைகள் வகைக்கு 2 பங்கும் எடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டு, இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, இதனுடன் 8 பங்கு சுத்திசெய்த கிட்டத்தைத் தூள்செய்து கலந்து, கல்வத்தி லிட்டுப் பசுவின் மூத்திரம் விட்டு நன்றாக அரைத்து, சுண் டைக்காயளவுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலில் உலர்த் திக்கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது 1 மாத்திரை யெடுத்து மோரில் குழப் பிச் சாப்பிடவும். 1 மண்டலத்தில் (40 நாட்களுக்குள்) சகலவித பாண்டுரோகங்களுந் தீரும்.

பத்தியம் :—

புளிப்புச் சுவையையும் கசப்புப் பதார்த்தங்களையும் நீக்கவும்.

---

36. பித்தபாண்டு ரோகங்களுக்கு "இலந்தையிலை மருந்து"

இலந்தையின் கொழுந்தைப் பறித்தே
பருவெலுமிச்சங்கா யளவாயரைத்ததை
பலந்தரும் பசுவின் பாலுரியதிற்
பண்புடன் குழைத்தே நுகர்பத்தியம்
நலந்தரு மெய்ப்பாலுடன் சோறுண்
நவிலுமோ பித்தபாண்டறு முண்மையைத்
தலந்தனி லனைவர்க்குந் தெரிந்திடச்
சாற்றினர் சரபேந்திரன் முறையிதே. (கஉ)

(இ-ள்.)

இலந்தைக் கொழுந்தை யொரு எலுமிச்சங்காயள வெடுத்து சிறிது தண்ணீர்விட்டு நன்றாக அரைத்துப் பசுவின்

பால் ½ படியுடன் குழப்பிச் சாப்பிடவும்.

பத்தியம் :—

அன்றையதினம் பசுவின் பால் விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும்.

தீரும் நோய் :—

பித்த பாண்டு முதலியவை.

---

37. பாண்டு முதலானதற்கு "அய பற்பம்"

சொல்லும் நல்லெண்ணெயினிலரப்பொடி
 யைவேகவைத்துச் சுத்தியாக்கி
நெல்லியின்பருப்புக் கடாயம் புளி
 யிலைச்சாறு நேர்மையான
வல்லூறு நாவற்பட்டைச் சாறு
 தனிலேயரைத்து வண்மையாக
நல்லகெச புடமைந்து போட்டெடுக்கப்
 பற்பமதாம் நவிலுவேனே. (கூங)

நவிலுவேனதற்குரிய வனுபானமுங்
 கூட்டி நயந்துட் கொண்டால்
பவத்திலு லனுபவிக்கும் சோகை
 யுடன்காமாலை பாண்டு தீரும்
தவத்திலு லத்துள சேந்திர
 னருள் பாலன் தருமசாலி
குவலயத்திற் பேறுபெற விம்முறையைத்
 தமிழினுற் சரபேந்திரன் கூறும்வாறே. (கூச)

(இ-ள்.)

இரும்புத்தூளை ஒரு நாள் முழுவதும் நல்லெண்ணெயி லூற வைத்து மறுநாளதை அடுப்பின்மேலேற்றி வறுத்துக் கொள்ளவும், இதை யொரு கல்வத்திலிட்டு

நெல்லிப்பருப்புக் கஷாயம்
புளிஇலைச்சாறு
நாகப்பட்டைச்சாறு

இவைகள் விட்டுத் தனித்தனியே நன்றாக அரைத்து வில்லை கள் தட்டி, அகலில் வைத்துச் சீலைமண் செய்து, கஜபுடம் இடவும். இவ்வாறு 5 புடங்கள் போடவும். சுத்தமான பற்பம் கிடைக்கும்.

தக்க அனுபானங்களில் சாப்பிடச்

சோகை, காமாலை, பாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்.

---

38. விடபாண்டு ரோகத்திற்கு "மருந்து"

அரப்பொடி சித்தரத்தை மிளகிந்துப்பு
சீரகம் பேரரத்தை சுக்கு
கரியசீரகமு முள்ளித்திப்பிலி யோர்
பலம்வகைக்குக் கரிப்பா னல்லாற்
பிரமி பொடுதலை வகைக்குச் சாறுமிரு
நாழி யுடன் சங்கின்வேர்
சரியான மிளகரணையிலையிரண்டு
மரைத்தெலு மிச்சங்காய் நேரே. (கூரு)

அளவு கரிப்பான்சாறு முந்நாழி
தனிலிதெல்லா மரைத்ததின் மேல்
வளமுள நல்லெண்ணெயறுநாழியும்விட்
டிரவிதனில் வைத்துக்கொண்டே
உளமகிழ நாலாநாள் காசெடை நா-
லாகநிதமுட் கொண்டக்கால்
கிளர்விட பாண்டறு மெண்ணெய் மேரானமுந்
தயிரோடுங் கிருதமாமே, (கூசு)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த அரப்பொடி	சித்தரத்தை
மிளகு	இந்துப்பு
சீரகம்	பேரரத்தை
சுக்கு	கருஞ்சீரகம்
பூண்டு	திப்பிலி

இவைகளை வகைக்கு 1 பலம் வீதமெடுத்துக்

கையாந்தகரைச்சாறு	பிரமிச்சாறு
பொடுதலைச்சாறு	

இவைகள் வகைக்கு 2 படி.

சங்கம்வேர்	மிளகரணையிலை

இவ்விரண்டு மருந்துகளும் வகைக்கு எலுமிச்சங்காயளவு யெடுத்து அரைத்துக்கொண்டு ௸ சாறுவிட்டு ஊறவைத்து கடைச்சரக்குகளுடன் மறுபடியும் அரைத்துச்

சுத்தமான எள்ளெண்ணெய் 6 படியும் விட்டுக் கலக்கிச் சூரியபுடம் வைக்கவும். 4 நாளைக்குச் சூரியபுடமிடவும். பின்பு இந்த எண்ணெயில் 4 வராகனெடை யெடுத்துத் தினமும் உட்கொண்டுவர

விஷ பாண்டு தீரும்.

பத்தியம் :—

தயிர், நெய் இவைகள் கூட்டிய அன்னத்தை உட்கொள்ளவும்.

---

39. பாண்டு முதலானதற்கு "லேகியம்"

எருமையின்மோர் படிநாலிற் பேய்க்கொம்மட்டி
இலையையும் போட்டிறுக்கக் காய்ச்சி
யொருபடியாய்ச் சுண்டின பின்னிறக்கியிலை-
யைப் பிசைந்தே யுண்மையாக
பிரியமுடன் பிழிந்து மிளகிந்துப்பு
சுக்கு விளாம்பிசினு மல்லாற்
பெருங்காயஞ் சடைக் கஞ்சாவிலைகருஞ்
சீரகமுந் திப்பிலியு மாமே. (கள)

மாமதுரங் கொடிவேலி வேர்கற்க-
டசிங்கி மகிள் கிராம்போ
டோம மதிவிடய மிலவம்பிசினூ-
சிக்காந்த மோது மேலங்
கோமளஞ்சேர் சாதிக்காய் சாதியின்பத்-
திரி புளியங் கொட்டையின்றே
லூமத்தை விரையபினுஞ் சீரகங்கு-
ராசானி யோமஞ் சேரே. (கஅ)

சேர்த்திடு காசுக்கட்டி யிவ்வகையொவ்
வொன்றுக்குத் திருத்தமான
ஏர்குடிநீர் நாழிக்கோர் கழஞ்சளவு
சூரணித்தே யெலாங் குமரதக்

காரெருமைப்பாலு மொருபடியுடனே
குடிநீருங் கலந்து காய்ச்சிக்
கூர்மையுடனே குறுகி வரும்பதத்திற்
சூரணத்தைக் கொண்டுபோடே. (கூசு)

கொண்டபின்பு தெளிவுற்ற நல்லெண்ணெ
யுழாழக்குக் கூட்டி யப்பாற்
பண்டுற்ற வெல்லமது வுழக்குடன்
காய்ச்சிப் பதந் தப்பாமற்
கண்டிறக்கி யோர்கலசத்திற் கொளு
தூபதீபங் காண்பித்தே
யுண்டிடரை மண்டலமோர்பாக்களவு
புளியுப்பு யொவ்வாதன்றே. (௱)

ஒவ்வு விளக்கெண்ணெய் யொன்றைவிட்டொருநா
டோய்ந்து குளியுற்றசோகை
யவ்விடபாண்டும் பித்த பாண்டுங்கா-
மாலையுடனடர்கிராணி
கவ்விய வாயுச்சயம் போந்தாதுவிருத்
தியுமுண்டாங் கனத்தபாரி
லெவ்வுயிருந் தன்னுயி ரென்றெண்ணுசர
பேந்திர மாலியம்பும் வாறே. (௱க)

(இ-ள்.)

தண்ணீர் விடாத எருமைமோர் 4 படியில், பேய்க்கொம்மட்டி இலையை(1 வீசை)ப் போட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றி ஒருபடியாகும் வரை சுண்டக் காய்ச்சவும். பின்பு இலைகளை நன்ருகப் பிசைந்து பிழிந்துவிட்டு,

மிளகு	இந்துப்பு
சுக்கு	விளாம்பிசின்
பெருங்காயம்	சுத்தமான சடைக்கஞ்சா
கருஞ்சீரகம்	திப்பிலி

[யிலை

அதிமதுரம்	கொடிவேலிவேர்
மகிழம்பூ	கிராம்பு
ஓமம்	அதிவிடயம்
இலவம்பிசின்	சுத்திசெய்த ஊசிகாந்தம்
ஏலக்காய்	சாதிக்காய்
சாதிப்பத்திரி	புளியங்கொட்டைத் [தோல்
ஊமத்தை விதை	அபின்
சீரகம்	குராசானி ஓமம்
காசுக்கட்டி	கற்கடசிங்கி (கடுக்காய்ப் பூ)

முதலான இச்சரக்கு வகைகளை, 1 படி பேய்க்கொம்மட்டி கஷாயத்திற்கு 1 கழஞ்சளவு (40 குன்றி) வீதமெடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ளவும். மோர்க்கஷாயத்துடன், எருமைப் பால் 1 படி விட்டு மறுபடியும் அடுப்பின் மேலேற்றி வற்றக் காய்ச்சவும் அது சுண்டி வரும்போது ஷை சூரணத்தைப் போட்டு நல்லெண்ணெய் 1 உழக்கும் கூட்டி, வெல்லம் 1 உழக்கு, ($\frac{1}{8}$ வீசை) போட்டு லேகிய பதம் பார்த்து இறக்கவும். இதை ஒரு கலசத்தில் பத்திரப்படுத்தி தூப தீபங்கள் காண்பித்து, தினமும் ஒரு பாக்களவு விதம் எடுத்து 20 நாளைக்கு உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம் :—

உப்பு, புளிப்புச் சுவைகளுள்ள பதார்த்தங்களை விலக்கவும். ஒன்றுவிட்டொருநாள் விளக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யவும்.

தீரும் வியாதிகள் :—

விஷபாண்டு, பித்தபாண்டு, காமாலை, வாதக்ஷயம், முதலியன. தாதுபுஷ்டியுமுண்டாகும்.

40. பாண்டு, கிரிச்ரங்களுக்கு "நெய்"

ஆதளை காக்கணஞ் சிவதை கொடிவேலி
சாரடை வேரைந்துந்தானே
நீதமொவ்வோர் வகைக்கு நாற்பலங்கூட்டி
யிடித்து நல்லநீரை வார்த்து
கோதறுகஷாயமிட்டு நெய் தயிர் பால்
கோசலமக் கோமயத்தைப்
பேதமில்லாமற் பிழிந்த சாறுடனெவ்-
வோர் வகைக்குப் பின்னுங்கேளே. (௱௨)

பின்னது வோர்நாழி கருஞ்சீரக நற்திப்பிலி
கடுகு பெருங்காயந்தான்
இன்னம் விழலரிசி வெட்பாலையினரிசி
திரிகடுகோடிந்துப்போமம்
சொன்ன செவ்வியங்களிவை யோர்வகைக்கொவ்
வோர் கழஞ்சு சுகமாய்வைத்தே
அன்னதிடித்துக் கரந்தை யிலைச்சாற்றை
லொருநாழி யப்பாற்றுனே. (௱௩)

அப்பாற் கள்ளிப்பாலிலோருரி நேர்
வாளம் நன்றுயன்பதிட்டே
அப்பாலிக் கஷாயமுன் சொல்வகை மருந்தெல்
லாங்கலந்தே யொருமையாகத்
தப்பாமலே காய்ச்சிப் பக்குவம்பார்த்-
தே வடித்துத்தானுண்டாக்கால்
வெப்பாய்வல் வேதனைசெய் பாண்டுகிரிச்
சங்களெல்லாம் விலகிப்போமே. (௱௪)

(இ-ள்.)

ஆதளை (ஆமணக்கு) வேர்	காக்காரட்டான் வேர்
சிவதை வேர் (நரம்பை நீக்கியது)	கொடிவேலி வேர்
சாரடைவேர்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 4 பலமெடுத்துச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கி, இடித்து 16 மடங்கு ஜலம்விட்டு எட்டிலொன்ருகக் காய்ச்சி வடிக்கட்டின கஷாயம் 1 படி

பசுவின் நெய்	1 படி
,, தயிர்	1 படி
,, பால்	1 படி
பசுவின் சாணியைப் பிழிந்த சாறு	1 படி

இவைகளை யொன்று கலந்து

கருஞ்சீரகம்	திப்பிலி
கடுகு	பெருங்காயம்
விழலரிசி	வெட்பாலையரிசி
சுக்கு	மிளகு
திப்பிலி	இந்துப்பு
ஓமம்	செவ்வியம்

இவைகளை வகைக்கு 1 கழஞ்சு (40 குன்றி) வீதமெடுத்து கரந்தை (சிவ) இலைச்சாறு 1 படி விட்டு நன்ருக அரைத்து, திரவ பதார்த்தங்களுடனே குழப்பி,

கள்ளிப்பால் — ½ படியும் விட்டு, அதனுடன் சுத்தி செய்த நேர்வாளம் 50 (எண்ணிக்கையில்) போட்டு எல்லாவற்றையு மொன்றுகலந்து அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பக்குவத்திலிறக்கவும்,

இந்த நெய்யில் ¼ அணு அளவெடுத்துத் தினம் ஒரு வேளைச் சாப்பிடப்,

பாண்டு, மூத்திரகிரிச்ரம் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

உ

சரபேந்திரர் வைத்ய முறைகள்.

(காமாலை ரோக சிகித்ஸை.)



1. காமாலைக்கு "நெய்"

ஓதிய நற்கடுக்காய் விரையெடுத்துப்
பதக்குநன்னீருத்திவைத்துத்
தீதில் கீழ்காய் நெல்லிநாய்வேளை
முசுமுசுக்கைத் திடமாஞ்சங்கு
மீதிலங்கு கொடிவேலி நிலக்குமிழ் மூக்
கரட்டையிவ் வேர் நேராய்க்கூட்டி
நீதியுடன் வீழியிலை முன்புசொன்ன
தோர்வகை வேர் நிகராய்ச்சேரே, (க)

நிகராய்ச்சேர்த்திடரத்தை விழலரிசி
மிளகுசுக்கு நீண்டகோட்டம்
சுகமாந்திப்பிலி யேலமதிமதுர
மிலவங்கஞ் சொற்றுன்றிக்காய்
புகல்வசம்பு வெட்பாலையரிசி வெள்ளை
வெங்காயம் பொருந்து மொவ்வோர்
வகையினுக்கு நாற்கழஞ்சு கொண்டரைத்தே
பின்னமொரு வயணங்கேளே. (உ)

வயணமதுகேளு நல்லநெய்யுமிரு
நாழிவிட்டு வளமாய் முன்சொல்
நயமுரு வேரிடத்ததுங் கடுக்காயுந்
தண்ணீரும் நயந்தொன்ருக்கி
அயராமலே யெரித்துப் பதத்தினில்
வடித்தொருமையாயுண்டாக்கால்
வியன்மேவு பலவகைக் காமாலையெல்லாஞ்
சொல்லாமல் விட்டுப்போமே. (ங)

(இ-ள்.)

சுத்தமான கடுக்காய் (100 எண்ணிக்கையில்) எடுத்து, விரையை நீக்கி, அவைகளின் தோலை யொரு பாத்திரத்தில் போட்டு, 2 மரக்கால் சுத்த ஜலம் விட்டு ஊரவைத்துக் கொள்ளவும்.

கீழாநெல்லிவேர்	நாய்வேளை வேர்
முசுமுசுக்கைவேர்	சங்கம் வேர்
கொடிவேலி வேர்	நிலக்குமிழ் வேர்
மூக்கரட்டை வேர்	வீழியிலை

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 1 பலம் வீதமெடுத்து, நைய இடித்து, கடுக்காய்த் தண்ணீருடன் போட்டு ஊரவைக்கவும். பின்பு,

சித்தரத்தை	விழலரிசி
மிளகு	சுக்கு
கோஷ்டம்	திப்பிலி
ஏலக்காய்	அதிமதுரம்
கிராம்பு	தான்றிக்காய்த்தோல்
வசம்பு	வெட்பாலையரிசி
வெள்ளை வெங்காயம்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 4 கழஞ்சு (5 வராகனெடை) வீதமெடுத்து, ஷை சிதகஷாயம் விட்டு நன்றாக வரைத்து, அதனுடன்

பசுவின் நெய் 2 படியும் விட்டு, கடுக்காய் சிதத்தண்ணீருடனே கலந்து அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்திலிறக்கவும். இந்நெய்யை வடிக்கட்டி யொரு சீசாவில் பத்திரப்படுத்துக.

இந்நெய்யில் ½ தோலா எடுத்து பாலில்கலக்கிக் கொடுத்து வரப் பலவகை காமாலைகளுந் தீரும்.

2. காமாலைக்கு ‘அதிமதுர நெய்’

நன்னயஞ் சேரதிமதுரஞ செண்பகப்பூ
கோட்டமிலவங்க மேலம்
இன்னமரப் பொடியரத்தைக் கடுகுரோ—
கிணி தஞ்சையிலங்குங் கிட்டம்
சொன்னபடி கூட்டியரைத்துக் கரைத்து
நெய்யும்விட்டுச் சுகமாய்க் காய்ச்சிப்
பண்ணளவாயுண்டு வந்தால் பொல்லாத
காமாலைப்பிணி யொட்டாதே. (ச)

(இ-ள்.)

அதிமதுரம்	செண்பகப்பூ
கோட்டம்	கிராம்பு
ஏலக்காய்	சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்
சித்தரத்தை	,, தஞ்சைக்கிட்டான்
கடுகரோகிணி	

இவைகளை வகைக்கு 1¼ வராகனெடை யெடுத்து, நன்றாக இடித்துத் தண்ணீர் விட்டரைத்து பசுவின் நெய்(4 சேர்)யுடன் குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்தில் இறக்கவும்.

இதில் ½ தோலா வீதம் சாப்பிட்டுவரக் காமாலை தீரும்,

3. காமாலை, பாண்டு முதலான நோய்களுக்குக் 'கடுக்காய் நெய்'

செப்பு கடுக்காய்நூறு கரிசாலங்
கண்ணியுள்ளி சிந்திற்றண்டு
மொப்புள சாரணை முருக்கம்பட்டைநில
வேம்பிடித்தே யோர்பதக்கே
யப்புநற் கஷாயமது நாநாழி
யாய்காய்ச்சி யதிலோர் நாழி
தப்புறாமற் பசுவின் நெய்கூட்டி-
யே தேவதாரந்தானே. (ரு)

தாரமொடு மரமஞ்சள் நாலுகடுக்-
காயரைத்துத்தான் கலந்தே
நேரதுவாய்க் காய்ச்சி வடித்தப்படியே
சொன்னபடி நெய்தான் செய்தே
ஓரளவாய் நித்தம்நித்த முண்டுவந்தால்
பண்டுமுத லோங்குமந்த
வீரமுள்ள பொல்லாத பாண்டுகா-
மாலையப்பால் விலகிப்போமே. (சு)

(இ-ள்.)

கடுக்காய்	100 (எண்ணிக்கையில்)
கரிசாலங்கண்ணி	சிந்தில்கொடி
வெள்ளைப்பூண்டு	சாரணைவேர்
முருக்கம்பட்டை (முள்முருக்கு)	நிலவேம்பு

இவைகளின் வேர் வகைக்கு (1 பலமெடுத்து) அவைகளை வெட்டி ஒன்றுகலந்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து, 2 மரக்கால்

சுத்த ஜலம் விட்டூறவைக்கவும். மறுநாள் இதை யடுப்பின் மேலேற்றி 4 படி கஷாயமாகும்வரை சுண்டக் காய்ச்சவும். அக்கஷாயத்தை யிறுத்து அதனுடன்

பசுவின் நெய் 1 படிவிட்டு,

தேவதாரம் மரமஞ்சள்
கடுக்காய்த்தோல் (4)

இம்மூன்று சரக்குகளை வகைக்கு (½ பலம்) எடுத்துக் கஷாயம் விட்டு அரைத்து, நெய் கலந்த கஷாயத்துடனே குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்திலிறக்கவும்.

இந் நெய்யைத் தினம் ½ தோலா வீதம் உண்டு வர, பாண்டு, காமாலை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

---

4. காமாலைகளுக்கு 'எண்ணெய்'

சுக்கதிருபது பலம் பெருங்காயம்
வெங்காரம் சொல்வகைக்கே
தக்கதொவ்வோர் பலஞ்சுத்தி நேர்வாளத்
தின் பருப்புத்தானே கேளாய்
மிக்கவு மோரெழுபது கடுக்காயோ-
ரைம்பதும் மிதமாய்க்கூட்டிச்
சிக்கலன்றிக் கோசலத்திலூறவைத்தெ-
டுத்தபின்னூற் செப்புவேனே. (எ)

செப்பு மருள்கிழங்கினுட சாறதனி
லரைத்தெடுத்துச் சீராயுண்டை
கைப்பெலமாய்ச்செய்து நிழலினிலுலர்த்திக்
கருப்புட்டிக் கனஞ்சேர் வெண்ணெய்

தப்புராமலதிற் கொடுத்தாலூது கரப்
  பானகுவை சலத்தின்கோர்வை
ஒப்புள நீர்ககாமாலை யூதுகா-
  மாலையுட னூதல்த்தானே. (அ)

ஊதலந்திகாமாலை வரட்காமாலை
  சூலையுடனுயர் காமாலை
வாதனைசெய் காங்கை மஞ்சட் காமாலை
  சோகை பெருவயிறு பாண்டு
காதலனுடனரப்பொடி காந்தப்பொடி
  மருந்துடனே கலந்தேயுண்டால்
நீதமொடு வாசியதாஞ் சரபேந்திர
  பூபதி சொல் நேமந்தானே. (கூ)

(இ-ள்.)

சுக்கு சீவியது	20 பலம்
பொரித்த பெருங்காயம்	1 பலம்
வெங்காரம்	1 பலம்
சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு	70 (எண்ணிக்கையில்)
சூரத் கடுக்காய்	50 ,,

இச்சரக்குகளை இடித்து ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அது முழுகும்படி பசுவின் மூத்திரம்விட்டு ஒரு நாள் ஊறவைக்கவும்.

மறுநாள், மூத்திரம் முழுவதும் சுவறியபின் அதையொரு கல்வத்திலிட்டு மருளங்கிழங்குச் சாறுவிட்டு நன்றாக அரைத்து மாத்திரைகளாக உருட்டிக்கொள்ளவும். பின்பு, இதை நிழலிலுலர்த்திக் கருப்புட்டி (பனைவெல்லம்)யுடன், வெண்ணெயும் சிறிதுகூட்டி மத்தித்து மாத்திரையை உட்கொள்ளவும்,

இதனால் ஊதுகரப்பான், நீர்க்கோர்வை, நீர்க்காமாலை, ஊதுகாமாலை, அந்திகாமாலை, சூலையுடன்கூடிய காமாலை, முதலிய நோய்கள் தீரும்.

இரும்பு பற்பம், காந்த பற்பம் இவைகளோடு சேர்த்துச் சாப்பிட்டால்

காங்கை, மஞ்சட்காமாலை, சோகை, பெருவயிறு, பாண்டு முதலான நோய்களுந் தீரும்.

---

5. காமாலைக்குத் 'தேங்காய் மருந்து'

வன்னமணி முற்றின தேங்காயினுட
கண்டிறந்து வரும் நீறாத்தி
நன்னயமா மூக்கிரட்டை வேரதனைச்
சன்னமதாய் நறுக்கிக்கொண்டு
பின்னதிற் போட்டங்கீரை விட்டரைத்துக்
களிமண்ணூற் பெலக்கமூடி
இன்னபடி மூன்றேநாள் நிலத்தினிற்
புதைத்தெடுத்தே யியம்பக்கேளே. (௰)

இயம்புகின்ற வேரையநெத்த தேங்காயை
மூன்றுபங்கா யிட்டோர்பங்கை
நடந்தி யெருமைத்தயிர் வார்த்தரைத்தெ-
ருமைத்தயிரில் நன்ருயுண்ணில்
வியங்கொழுப்பு மற்றெதுவு மாகாது
பத்தியம்மேல் விளம்பக்கேளு
சுயரெருமைத் தயிரனமுஞ் சாப்பிட்டாற்
காமாலை சுருக்கிற் போமே. (௰௧)

(இ-ள்.)

ஒரு முற்றிய தேங்காயைக் கொண்டுவந்து அதன் கண்களைத் திறந்து, அதிலுள்ள இளநீரை யொரு பாத்திரத்தில் ஊற்றிவிடவும். அதற்குள் நுண்ணியதாக நறுக்கிய மூக்கரட்டை வேரை ஷ இளநீர்விட்டரைத்து விழுதாக்கித் தேங்காய்க்குள் செலுத்திவிடவும். பின்பு அத்தேங்காயின் கண்ணையடைத்துப் பலமாக மண்கவசம் பூசி, அது காய்ந்தவுடன் 3 நாளைக்குப் பூமியில் புதைத்துவிடவும்.

4-வது நாள் இதை எடுத்துக் கவசத்தை நீக்கித் தேங்காயை யுடைத்து அதிலுள்ள மருந்தை மூன்று பங்குகளாகச் செய்து தினம் ஒரு பங்கெடுத்து, எருமைத்தயிர் வார்த்து நன்றாக அரைத்துக் குழப்பி உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம் ;—

கொழுப்பை (நெய், பால் முதலியன) விருத்திசெய்யும் பதார்த்தங்களைத் தள்ளவும். எருமைத் தயிர்விட்டுச் சாப்பிடவும்.

காமாலை தீரும்.

---

6. காமாலைக்கு 'இரு மருந்துகள்'

புல்லியதோர் மணித்தக்காளியினுட
சமூலமல்லாற் பொருந்துங்கீழ்காய்
நெல்லியின் சமூலமிவையரைத்தெலுமிச்-
சம்பழத்தினேராய்க் கொண்டு
சொல்லியவாறே மோரிலுந்தயிரி-
லுங்கொடுத்தால் சுரக்காமாலை
வல்லியமாம் பத்தியங்கேள் நெய்தயிருங்
கூட்டியுண்ணில் வாசிதானே. (மிஉ)

(இ-ள்.)

மணித்தக்காளியைச் சமூலமாகப் பிடுங்கியோ அல்லது கீழாநெல்லியைச் சமூலமாகப் பிடுங்கியோ அம்மியின் மேல் வைத்துச் சிறிது ஜலம் விட்டரைத்து எலுமிச்சம்பழப்பிரமாணமெடுத்துப் பசுவின் மோரிலோ அல்லது தயிரிலோ கொடுக்கவும்.

சுரக்காமாலை தீரும்.

இதற்குப் பத்தியம் :—

பசுவின் நெய், தயிர் இவைகளைச் சேர்த்துச் சாப்பிடவும்.

---

7. காமாலைக்குக் 'கையாந்தகரை' மருந்து.

சுந்தரக்கையாந்தகரைக் கொழுந்து செருப்-
படிக்கொழுந்துசுகந்த மஞ்சள்
பந்தமுள்ள மிளகு இந்தவகை நான்கு
மெலுமிச்சம்பழத்துக் கொப்பாய்
சந்தனம்போலரைத்து வெள்ளாட்டுச்சிறுநீ
ரிற்கலந்தே சாப்பிட்டாக்கால்
வந்தடுத்த பொல்லாத நீர்க்காமாலை
காமாலை வாசியாமே. (௰௩)

(இ-ள்.)

கையாந்தகரைக் கொழுந்து
செருப்படிக்கொழுந்து
மஞ்சள்
மிளகு

இந்நான்கு சரக்குகளையும் சமமெடுத்து, அம்மியின்மேல் வைத்து அரைத்து, ஒரு எலுமிச்சம்பழப்பிரமாணம் எடுத்து, வெள்ளாட்டு மூத்திரத்துடன் கலந்து சாப்பிடவும்.

நீர்க்காமாலை, காமாலை முதலான நோய்கள் தீரும்.

---

8 காமாலைக்குப் 'பஞ்சகவ்விய எண்ணெய்'

கோலமுள்ள பசுவின்பால்தயிர்க்கோச-
லமகரு கோமயத்தைச்
சாலவும் பிழிந்தெடுத்த வகைக்குச்சாறோடு
மொவ்வோர் வகைக்குச்சாற்றும்வண்ணஞ்
சீலமதாயிரண்டுபடி செங்கழுநீர்க்
கோஷ்டம்மணச் செண்பகப்பூ
ஏலம்வெட்பாலையினரிசியி லவங்க
மதிமதுர மின்னந்தானே. (௰௪)

இன்னமந்தச் சீரகமுமோர் வகைக்கிரு
வராகனெடை யியல்பாய்க்கூட்டி
வண்ணமுயர் நாரத்தம்பழத்திலொன்று
மொருசிரங்கை வஞ்சிவாய்போல்
நன்னயஞ்சேர் தூதுவளங் கனியுமிந்தப்
பலவகையும் நயந்தரைத்தே
அன்னதெல்லாங் கரைத்தெரித்துக் காய்ச்சிவடிக்
கிறபொழுதிலப்பாற் கேளே. (௰௫)

அப்பாற் சிற்றாமணக்கினெண்ணெய்தனி
லோராழாக்கேயதிற் கலந்தே
தப்பாமலாதித்த வாரமுத
லொருகரண்டி தானேநெய்யில்

துய்ப்பா மேலந்திசந்தி யெட்டுநா-
ளிட்டமொடு துதி செய்வாரே
ஒப்பான பத்தியந்தான் பதினாறு
நாட்களுக்கு ஓதுவேனே. (௰௬)

ஓதுமுப்புப்புளியிரண்டுஞ் சட்டமதாய்
தள்ளிவிட்டே ஒளிர்முருங்கை
மீதுருநற்காயிலையு மிளங்கீரைக்
கேமிளகை மென்றூளிட்டுக்
கோதுபடா பசுவின்நெய்பால் சேர்த்துண
லாங் காமாலை குணமேயாகும்
மாதுபங்கர் கிருபைநிறை சரபேந்திர
பூபதி சொல் மார்க்கந்தானே. (௰௭)

(இ-ள்.)

பசுவின் பால்	2 படி
பசுவின் தயிர்	2 படி
,, மூத்திரம்	2 படி
,, சாணியைப் பிழிந்தெடுத்த நீர்	2 படி

இவைகளை யொன்று கலந்து,

செங்கழுநீர்க்கிழங்கு	கோஷ்டம்
சென்பகப்பூ	ஏலக்காய்
வெட்பாலையரிசி	கிராம்பு
அதிமதுரம்	சீரகம்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 2 வராகனெடை வீதமெடுத்து இடித்து மேற்கூறிய ஏதேனுமொரு திரவத்தினாலரைத்து, அத னுடன்

நாரத்தம்பழம் 1 சிரங்கை
நாதுவளம்பழம் 1 சிரங்கையுமெடுத்து

அரைத்துத் திரவங்களுடன் குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றிக் கொதித்து வரும்போது,

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் 1 உழக்கும் சேர்த்துப் பதத்தில் வடித்து இறக்கவும்.

இந்த எண்ணெயில் ஒரு கரண்டியெடுத்துத் தினம் காலையிலும் மாலையிலுமாக, ஞாயிற்றுக்கிழமை முதல் 8 நாளைக்குச் சாப்பிடவும். 16 நாளைக்கு மறுபத்தியம் பிடிக்கவும்

உப்பு, புளி இவ்விரண்டையும் தள்ளவும். முருங்கைக் காய், முருங்கைக் கீரை, மிளகுத்தூள், பசுவின் பால், பசுவின் நெய், இவைகளை வேண்டிய அளவு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

காமாலை தீரும்.

---

9. காமாலைக்கு 'லவங்கப்பட்டைச்சூரணம்'

சிலமுள்ள சன்னலவங்கப்பட்டை
யதிமதுரஞ் சிறுநாகப்பூ
கோலமுயரிலவங்கப்பத்திரி முத்-
தக்காசு கூகைநீரோ
டேலமுந்திரி கைப்பழநற் சிரகம்நன்-
னாரியின் வேரெழில் கிராம்பு
சாலவும் தக்கோலம் நெல்லிமுள்ளி நெல்லுப்
பொரியிலங்குஞ் சாதிக்காயே. (மஅ)

சாதிக்காய் செங்கழுநீர்க்கிழங்கொடுவாய்-
விளங்கமணச் சந்தனம்பின்
ஞேதியதிப்பிலி பேரீச்சம்பழமோர்
வகைக்கே யுரந்திடாமல்
நீதியுடனெவ்வொரு வராகனெடை
திட்டமதாய் நிறுத்துப்போட்டுத்
தீதில்லாதிடித்தெடுத்த நேர்த்தியுள்ள
சூரணத்தின் திட்டந்தானே. (கசு)

திட்டமுள்ள சர்க்கரையிட்டே கலந்தே
தப்பாமல் தினமுந்தானே
வட்டந்த மூவிரற்கொண்டவ்வளவே
யந்திசந்தி மருந்துண்டாக்கால்
விட்டகலு முட்காய்ச்சல் காமாலை
வாசியதாம் விமலர்பூசை
யிட்டமொடுசெய்த மகிழ்சரபேந்திர
பூபதிசொல் லியற்கையாமே. (உ௰)

(இ-ள்.)

சன்னலவங்கப்பட்டை	அதிமதுரம்
சிறுநாகப்பூ	இலவங்கப்பத்திரி
கோரைக்கிழங்கு	கூகைநீர்
ஏலக்காய்	திராக்ஷைப்பழம்
சீரகம்	நன்னாரிவேர்
கிராம்பு	தக்கோலம்
நெல்லிமுள்ளி	நெல்லுப்பொரி
சாதிக்காய்	செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
வாயுவிடங்கம்	சந்தனத்தூள்
திப்பிலி	பேரீச்சம்பழம்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 1 வராகனெடை விதமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொண்டு, இதற்குச் சமனெடை சர்க்கரை கலந்து, தினமும் மூவிரல் கொள்ளுமளவு இச்சூரணத்தை யெடுத்துச் சாப்பிட்டு வர

உட்சுரம் காமாலை

முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

---

10. காமாலைக்குத் ‘தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு நெய்’

சுந்தரஞ்சேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குடன்நன்
ஞாரியின் வேர்சூழ் தேத்தாம்வேர்
பந்தமுடனே யிலங்கு மோரிதட்டா
மரைவேரும் பணையின் வேரும்
சந்தன மொவ்வோர் வகைக்கரைக்கழஞ்சு
கொண்டுவந்து சரியாய்க்கூட்டி
யந்த மருந்துப்படியே சந்தனம்போ-
லரைத்தெடுத் தேயப்பாற்கேளே. (உக)

அப்பாற்கேளா ருழக்குநெய்யும் விட்டுத்
தான்கலந்தே யடுப்பிலேற்றி
ஒப்பாக வேயெரித்துப் பதத்தினில்
வடித்து நன்றாயுரைத்தவாரே
தப்பாமல் நித்தம்நித்தமொவ்வொரு காசிடை
நின்றயேதா றுண்டாக்கால்
வெப்பான பித்தகாமாலை செய்யுந்
துன்பமெல்லாம் விட்டுப்போமே. (உஉ)

(இ-ள்)

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு | நன்னாரிவேர்
தேத்தாம் வேர் | ஓரிதழ்த் தாமரை வேர்
பனைவேர் | சந்தனத்தூள்

இவைகளை வகைக்கு ½ கழஞ்சு வீதமெடுத்து அம்மியின்மேல் வைத்து வெண்ணெய்போ லரைத்து, 1 உழக்கு பசுவின் நெய் யுடனே குழப்பி, அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்து பதத்தில் வடித்து இறக்கவும். இந்நெய்யைத் தினந்தோறும் ஒரு வராகனெடை யெடுத்துச் சாப்பிடப்

பித்தகாமாலை தீரும்.

---

11. காமாலைக்கு 'வங்க பற்பம்'

வங்கமதிற் நாற்களஞ்சு சட்டியிலிட்
டெரித்துருகி வாருபோதில்
சங்கினுடப் பொடியுமொரு நாற்கழஞ்சு
வங்கமொடு சரியாய்த்தூவி
அங்கந்தக்கரண்டியினுல் மத்திதாற்
பற்பமுமாயதற் கொப்பாய்மேல்
இங்கிதமா மிளகு பொடியுஞ்சேர்த்துக்
கொண்டுநன்று யியம்பக்கேளே, (உந)

இயம்பக்கேள் சட்டமதாய் திட்டமொரு
காசளவே யெழிலாமபற்பம்
சுயமானபசுவின் நெய்யிலே குழைத்துக்
கொண்டுநித்தஞ் சுகமாயுண்டால்
வியனூதுவாதங் காமாலைபிற
நீர்கோர்வை விளம்புஞ்சோகை
உயராது தருமமில்லாப் பாவியர்கள்
செல்வமொப்பா யொதுங்கிப்போமே. (உச)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த வெள்ளியம், 4 கழஞ்சு நிறை யெடுத்து, ஒரு சட்டியிலிட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றி அது உருகிவரும் போது அதனுடன்,

பொரித்த சங்கின்தூள் 4 கழஞ்சையிட்டு ஒரு கரண்டியினால் வறுக்கவும், அது பற்பமாகும், இதற்குச் சரிஎடை மிளகுப்பொடி சேர்த்துக் கலந்துகொண்டு வேளைக்கு ஒரு வராகனெடை விதமெடுத்துப் பசுவின் நெய்விட்டு குழைத்துச் சாப்பிட,

வாதரோகங்கள், காமாலை, நீர்க்கோர்வை, சோகை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு:—

வங்கத்தை ஒரு கரண்டியிலிட்டு உருக்கி, இலுப்பெண்ணெயில் 7 தடவை ஊற்றவும்.

---

12. காமாலைக்குக் 'கிட்டாதிச் சூரணம்.'

கிட்டம்நற் செங்கற்பொடிமே லரப்பொடியொவ்
வோர் வகைக்கோரா ழாக்கே
சட்டமுள்ள காந்தமொடு மிளகோமம்
வெங்காயம் சார்ந்த சுக்கு
திட்டமொவ்வோர் வகைக்கரைப்ப லங்களது
திப்பிலியுந்திகழ் நாகப்பூ
யிட்டகாற் பலஞ்சொற் கடுக்காயி
லிருபது தானின்னந்தானே. (௨௫)

இன்னமருந்திடித்தெடுத்து நல்லபுதுச்
சட்டிதனிலெல்லாம் போட்டு
சொன்னவிதங் கோசலத்திற் கணக்குடனோர்
நாழிவிட்டால் சுவறிப்போகும்
அன்னமெடுத்துலர்த்தி வைத்து வெள்ளாட்டுச்
சிறுநீரிலவ்வாறே செய்
பின்னந்தநீர்முள்ளி குப்பையின்மே-
னியல்லது பேசக்கேளே. (உசா)

பேசிடுமாடாதோடை பொடுதலைகை
யாந்தகரை பிரங்கும்நொச்சி
வாசமிடுவாதமடக்கிப் பலவாய்ச்
சொல்லுமிவ் வகையாஞ்சாற்றில்
நேசமுரிவொவ்வோர் சாற்றிற்சுவறப்
போட்டுலர்த்தி நேர்தூளாக்கி-
யேசரியாய் மூவிரற்கொண்டம்மருந்தை
யுண்டுவந்தாலியல்பதாமே. (உஎ)

இயல்பானபத்தியங்கேள் பசுவினுட
பாலுநெய்யு மிதுவல்லாமல்
நய மேவும் வெள்ளாட்டுக் கறியும் நன்றாய்ச்
சேர்த்திடலாம் நாலுநாட்கோர்
வியமாயச் சொல்லெண்ணெயுமே தலைமுழுகிக்
கொண்டுவந்தால் வீக்கம் பாண்டு
துயரமிடும் பொல்லாத காமாலை
யத்தனையும் துலைந்துபோமே (உஅ)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த கிட்டம் செங்கல்தூள்
,, இரும்புத்தூள்

இவைகள் வகைக்கு 1 ஆழாக்கு

சுத்திசெய்த காந்தம்	மிளகு
ஓமம்	வெங்காயம்
சுக்கு	
இவைகள் வகைக்கு	½ பலம்
திப்பிலி	சிறுநாகப்பூ
இவ்விரண்டும் வகைக்கு	¼ பலம்
கடுக்காய்	20 (எண்ணிக்கையில்)

இச்சரக்குகளைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக்கிச் சூரணித்து, ஒரு புதுச்சட்டியிலிட்டு, 1 படி பசுவின் மூத்திரம்விட்டுப் பிசறி வைக்கவும். நீர்சுவறியபின், அதை யெடுத்து உலர்த்தி, வெள்ளாட்டு மூத்திரம் முன்போல 1 படிவிட்டுப் பிசறிவைத்து உலர்த்தவும். இவ்வாறே

நீர்முள்ளிச்சாறு	குப்பைமேனிச்சாறு
ஆடாதோடைச்சாறு	பொடுதலைச்சாறு
கையாந்தகரைச்சாறு	கருநொச்சிச்சாறு
வாதமடக்கிச்சாறு	

முதலிய சாறுகளிலும் தனித்தனியே முன்கூறிய சூரணத்தைப் பிசறி ஊறவைத்து நிழலில் உலர்த்திக்கொண்டு வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

இம்மருந்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவெடுத்து (வெந்நீருடன்) உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம் ;—

பசுவின் பால், நெய் முதலியவைகளையும், வெள்ளாட்டுக் கறி வகைகளையம் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

நாலு நாட்களுக்கொருதடவை எண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யவும்.

திரும் வியாதிகள் :—

வீக்கம், பாண்டு, காமாலை முதலியன.

---

13. காமாலைக்குச் 'சங்கம்வேர் மருந்து'

தப்பாமறசங்கம் வேர்ப்பட்டைதனை
யரைத் தெடுத்துத்தான் புன்னைக்காய்க்
கொப்பாவின் பாலினிலே மூன்றேநா-
ளந்திசந்தியுண்டேவந்தாற்
செப்பார்ந்த நற்பசுவின் பாலன்னமுண்
பத்தியத்தின் செய்கை கேளா
யப்பாலுப்புப்புளிப்புமாகாது
காமாலையன்றே போமே. (உகூ)

(இ-ள்.)

சங்கம்வேர்ப் பட்டையை, அம்மியின்மேல் வைத்துப் பசுவின் பால்விட்டு நன்ருக அரைத்து, அதில் ஒரு புன்னைக் காயளவெடுத்து அந்தப் பாலிலேயே குழப்பி, 3 நாளைக்குக் காலையிலும் மாலையிலுமுட்கொள்ளவும்.

பத்தியம் :—

உப்பையும், புளியையும் விலக்கிப் பசுவின் பால்விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும்.

காமாலை திரும்,

---

14. காமாலைக்குச் 'சுண்ணும்பு மருந்து'

புகலுமந்தச்சுண்ணும்போர் கொட்டைப்
பாக்களவு புளியும் நன்ருய்
திகழேலுமிச்சங்காய் நேருதயமதி
லிவ்விரண்டுந்திரட்டிக்கொண்டு
சுகமாயோர் மூன்றே நாளுண்டிர
வெங்காயஞ் சோறு மோரும்
அகலாமலாறு நாளுண்டிடுப்புக்
கூட்டாமலப்பாற் கேளே. (௯0)

அப்பாற்கேளிப்படியே பத்தியந்தான்
செய்துவந்தாலடுத்த சோகை
வெப்பாக வந்த வரட்காமாலை
மஞ்சலினேய் விறுபாண்டு
இப்பாலிலங்கு செங்கல் மாறியிந்த
ரோகமெல்லாமேனியோர்க்கென்று
தப்பாமலன்ன மிடும் புண்ணியவான்
பிணியொப்பாய்த் தணிந்துபோமே (௯க)

(இ-ள்.)

புதிய சுண்ணும்பு — ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு
புளி — ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம்

இவ்விரண்டையும் நன்ருக மத்தித்துத் தினம் காலை நேரங்களில் 3 நாளைக்கு உண்ணவும். மோர் சாதத்தை வெங்காயத்துடன் கூட்டிச் சாப்பிடவும். உப்பையும் நீக்கவும். இதனல்

சோகை, வரட்காமாலை, மஞ்சட்காமாலை, பாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்,

15. காமாலைக்குப் 'பயறு கஷாயம்'

செப்பும்நற்பாசிப் பயற்றைச்சட்டிதனி
லும்மளந்து சேராயிட்டே
யப்புமொருநாழிவிட்டு நெல்லிமுள்ளி
யொருசிரங்கை யதிலேபோட்டே
யொப்புடனோர் நாள் முழுதுமூறவைத்து
மற்றொருநாளுட னெடுத்துத்
தப்புவராமற்போட்ட நெல்லிமுள்ளி
யைப்பொறுக்கித் தள்ளிப்போடே. (௩௨)

தள்ளியப்பாலந்நீரை யிறுத்தொருபாக்-
களவு வெல்லந்தான்கரைத்தே
அள்ளியுண்டபின்னால் வெல்லமும்பயறுங்
கரைத்தெடுத்தே யவ்வாருண்டே
யெள்ளிய வெள்ளாட்டுப்புக் கண்டமொடு
மோரன்னமுமுண்ணலாம் மேல்
நள்ளிய பத்தியமிதுவே யோங்குவரட்
காமாலை நலிந்துபோமே. (௩௩)

(இ-ள்.)

பச்சைப்பயறு (½ படியை) ஒரு சட்டியில் அளந்துபோட்டு, அதனுடன் 1 படி தண்ணீர்விட்டு, நெல்லிமுள்ளி ஒரு சிரங்கையும் கூடப்போட்டு, ஒருநாள் முழுவதும் ஊறவைக்கவும். மறுநாள் அதில் ஊறிய நெல்லிமுள்ளிகளைப் பொறுக்கி எரிந்துவிட்டு அந்தத் தண்ணீரை இறுத்துக்கொள்ளவும் ஒரு பாக்களவு வெல்லமெடுத்து, மேலேசொன்ன பாசிப் பயறுக் கழுநீரில் கரைத்துக் குடித்துவிட்டு, ஊறிய பயறை யும் வெல்லத்துடன் கூட்டி உண்ணவும்.

பத்தியம் :—

வெள்ளாட்டு உப்புக்கண்டம் உபயோகப்படுத்தவும். மோர்சாதம் சாப்பிடவும்.

இதனால் வரட்காமாலை குணமாகும்.

---

16. காமாலைக்கு 'அரப்பொடி மருந்து'

நன்னயஞ்சேரரப்பொடியைக் கிட்டமதைக்
கொண்டுவந்து நயந்துதானே
சொன்னபடி யம்மிதனிலிட்டதனைப்
பொடியாக்கிச் சுகமாயப்பால்
வன்னமிகு நேர்வாளத்துடன் பிசைந்து
கொடுத்துவரில் வயிறுபோகும்
முன்னடுத்த காமாலை யெல்லாந்தான்
சொல்லாமல் முறிந்துபோமே. (௩௪)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த அரப்பொடி	1 பங்கு
,, கிட்டம்	1 பங்கு

இவ்விரண்டையும் அம்மியின்மேல் வைத்துச் சூரணஞ் செய்து, சுத்திசெய்த நேர்வாளத்($\frac{1}{4}$ பங்கு)தையும் சேர்த்துப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

இம்மருந்தை (ரோகியின் பலத்திற்குத் தக்கபடி 3 முதல் 10 குன்றிவரை)க் கொடுத்து வந்தால் நன்றாகப் பேதியாகும். காமாலையும் முறிந்துபோகும்.

17. காமாலைக்குப் 'பீர்க்கம்விதை நஸ்யம்'

நல்லபீர்க்கின் விரைக்குட்பருப்பிருப்ப-
  தைப்பொடிகள் நன்றாய்செய்து
சொல்லந்த முலைப்பாலில் நசியமிட்டா
  மணக்கெண்ணெயைச் சுகமாய்த்தானே
புல்லவுந்தான் தலைதனிற்தேய்த்தே
  தயிரனமும் புசிமூன்றேநாள்
வல்லமையாய் வந்தடுத்த பொல்லாத
  காமாலை வாசியாமே (நரு)

(இ-ள்)

பீர்க்கம் விதைக்குள்ளிருக்கும் பருப்பை யெடுத்துலர்த்திச் சூரணித்து, முலைப்பாலில் உரைத்து நோயாளிக்கு நஸ்யமிடவும்.

பத்தியம் :—

விளக்கெண்ணெய் தேய்த்துத் தலை முழுகவும் வேண்டிய அளவு தயிர் சாதமும் சாப்பிடவும். 3 நாளில் எவ்வித காமாலைகளுந் தீரும்.

குறிப்பு:— நஸ்யம் செய்யும் விதம்.

நோயாளியை மல்லாந்து படுக்கச்செய்து, அவனது மூக்கை உயர்த்தியொரு நீர் ஊறுத பேப்பரைப் புனல்போல் செய்து, நாசியில் சொருகி அதில் வேண்டிய திரவத்தை ஊற்றி, நிதானமாக வாயினுல் ஊதி மருந்தை மூக்கில் செலுத்தவும்.

18. காமாலைக்கு 'சீகைக்காய்மருந்து'

இயல்பான புதுச்சியக்காய்நாலு
விதைநீக்கி யிட்டரைத்தே
நயமேவு பசுவின்பாலரைச்சேர்விட்
டுக்கலந்து நயந்துண்டிட்டால்
சுயமாகப் பேதிசெய்தாலுத்தமந்தான்
வாந்திவந்தாற் சொன்னவாறே
அயராமலந்தவண்ண மூன்றுநா-
ளுங் கொடுப்பாயப்பாற் கேளே (௩௬)

அப்பாற்கேள் பத்தியந்தானப்பசுவின்
பாலனமு மன்பாயுண்பாய்
தப்பாமலே புளியுமுப்பிரண்டுஞ்
சேர்க்காமல்தள்ளிவிட்டால்
இப்பாரில் யாவர்க்கு மெந்தவகைக்
காமாலையேவந்தாலும்
செப்பாமலுயராடிக் காற்றிலெதிற்
பஞ்சதுபோல் சிதறிப்போமே (௩௭)

(இ-ள்.)

புதுச்சியக்காய் எண்ணிக்கையில் 4, கொண்டுவந்து அதனுள்ளிருக்கும் விதையை நீக்கிவிட்டு, அக்காய்களைத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாக அரைத்துப் பசுவின் பால் ½ சேருடனே குழப்பிப் பருகவும்,

பேதியாகில் மிகவும் நல்லது, வாந்தி ஏற்படில் முன் கூறிய பிரகாரம் 3 நாளைக்குக் கொடுக்கவும்.

பத்தியம் ;—

பசுவின் பால்விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும். உப்பையும், புளியையும் நீக்கவும். எவ்விதமான காமாலை ரோகங்களும் தீரும்.

---

19. காமாலைக்குப் 'பொன்னுங்காணி எண்ணெய்.'

அணிசெய் பொன்னுங்காணியின் வேரொரு
நாரத்தங்காயினளவிற்றனே
தணியாமலரைத்தெடுத்தோர் குறுணி
பசுவின்பால் சரியாய்விட்டு
வனிதமொடு தோயவைத்துக் கடைந்துவெண்ணெ
யதிலெடுத்து வளமாயுண்டால்
கனிதமதாயுள்ள வரட்காமாலை
வலுக்குலைந்து கலங்கிப்போமே. (நஅ)

(இ-ள்.)

பொன்னுங்காணியின் வேரை ஒரு நாரத்தங்காயினளவு கொண்டுவந்து, அம்மியின்மேல் வைத்து நேகவரைத்துக் கொள்ளவும்.

அதை 2 படி (பட்டணம் படி) பசுவின் பாலுடனே குழப்பி அப்படியே தோயவைக்கவும். பின்பு, மறுநாளிதைக் கடைந்து வெண்ணெயை எடுத்து, நோயாளி சாப்பிட்டு வர, வரட்காமாலை தீரும்.

---

20. காமாலைக்கு மருந்துகள்.

சொல்லியதோர் பிரண்டையினற் கொழுந்துமிள
கோர்வசம்பு சுக்குகூட்டி
புல்லிடவு மரைத்தொருபாக்களவு தவுட்
டினிற்பிரட்டிப் புசித்தேயப்பால்

நல்லியல் நற்கமுற்கொடியினிலை யோடுள்ளி
வசம்பிதெல்லாம் நறுக்கிக்கொண்டே
யெல்லிருகண்ணிற் பிழிந்தவுடனே கண்
ணூதிவிட்டா லியல்பதாமே. (நகூ)

இயல்பருகங் கொழுந்து பசுவின்பாலி-
லரைத்தெடுத்தே யியம்பும்வண்ணம்
வியன்செய் மருந்திருவகையும் நாளாறு-
மே கொடுக்கவேணும் நன்றாய்
அயர்செய்யும் பொல்லாத காமாலை
வாசிதருமல்லாமல் வேறு
சுயமோடொருவருடமது சென்ற சுடலை
யின்னெனும்பைச் சொன்னவாறே. (சய)

சொன்னபடி பொடியாக்கி நற்பசுவின்
பாலினிலே சுகமாயீவாய்
இன்னமொன்று நாள்சென்ற வல்லிரும்புக்
கிட்டமதை எளிற்தூளாக்கி
நன்னயமாமைம்பது கடுக்காயைப்
பொடிகளது நன்றாய்ச்செய்து
பின்னதனைவடியிட்டு கையாந்த
கரைச்சாறதைப் பேசுவேனே. (சக)

பேசக்கேளிருநாழி சாறதைவிட்டுக்
கொதிக்கவைக்கிற் பிசகிடாமல்
நேசமுள்ளகுமிழி யெழும்போதிலந்தப்
பொடிமிதக்க நினைவாய்த்தூவி
யேசரியாய்கலந்த பின்பிறக்கி வெள்ளைக்
காக்கணம்வேர் வெச்சோட்டில்
வாசமுறவே வறுத்து நுண்மையாயப்
பொடிகளிட்டு வயணங்கேளே. (சஉ)

வயணமுள்ள கோட்டமதைத் தூள்படுத்திக்
கொண்டெடுத்து வழுத்துமிந்தச்
சுயமான பற்பமிரண்டும் போட்டுத்
திட்டமதாய்ச் சோர்வில்லாமல்
நயமாகமுன்சொன்ன மருந்தையுமொக்
கக்கூட்டி நயந்துண்டாக்கால்
வியன்மேவுங்காமாலை ரோகமெல்லாங்
கிட்டாமல் விட்டுப்போமே. (சங)

(இ-ள்.)

(1) பிரண்டைக்கொழுந்து மிளகு
வசம்பு சுக்கு

இவைகளைச் சமனெடையெடுத்து அம்மியின்மேல் வைத்து நேகவரைத்து, அவ்விழுதில் ஒரு பாக்களவெடுத்துத் தவிட்டுடன் புரட்டிச் சாப்பிடவும். பின்பு,

கழற்சிக்கொடியிலை பூண்டு
வசம்பு

இவைகளை நசுக்கித் (1) துணியில்வைத்து, காமாலைரோகியின் இருகண்களிலும் பிழியவும். (இது மிகவும் காரமுள்ள மருந்தாகையால் ½ துளிகள் வீதம் 2 கண்களிலும் விடவும்.) கண்களில் வீக்கம் ஏற்படில் அருகங் கொழுந்தைப் பசுவின் பாலிலரைத்துக் குழப்பி 6 நாளைக்குக் கொடுத்துவரவும். காமாலை தீரும்.

(2) ஒரு வருடம் சென்ற எலும்பைச் சுடலையிலிருந்து பொறுக்கிவந்து, கல்லுரலிலிட்டிடித்துப் பொடியாக்கிப், பசுவின் பாலுடனே கலந்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும்.

(3) வெகுநாள் சென்ற இரும்புக் கிட்டத்தைக் கோமூத்திரத்தில் சுத்திசெய்து, கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ்

செய்துகொண்டு, 50 கடுக்காய்களின் தூளையும் ஒன்றுகலந்து கொள்ளவும்.

கையாந்தகரைச்சாறு 2 படிவிட்டு அடுப்பின்மேல் ஏற்றிக் கொதிக்கவைக்கவும். சாறு இறுகிக், குமிழ் தோன்றும் பக்குவத்தில் மேலேசொன்ன தூளை மிதக்கும்படி தூவி, ஒன்று சேரும்படி கிளரவும். இதை இறக்கிவைத்துக் கொண்டு,

வெள்ளைக்காக்கணம் வேர்
உயர்ந்த கோஷ்டம்

இவ்விரண்டையும் சமனெடையெடுத்துத், தனித்தனியாக ஒரு மண்ஞேட்டிலிட்டு அடுப்பின் மேலேற்றி பொன்முறுகலாக வறுத்துத் தனித்தனியே இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து கொள்ளவும். முன்சொன்ன லேகியத்துடனே இச்சூரணங்களையும் கலந்து வைத்துக்கொண்டு தினம் (ஒரு பாக்களவு வீதம் 2 வேளை) சாப்பிட்டுவரப் பலவிதக் காமாலை ரோகங்களுந் தீரும்.

---

21. காமாலைக்கு நெய்.

சொல்லருமையா மெருமைப் பாலுழி
நெய்நாழி சுகந்தமேவும்
நல்லமஞ்சள் சிற்றமட்டி வேர்வேப்பம்
பட்டையன்றி நண்ணுமந்த
வல்லமைசேர் நெல்லிக்காய் கடுக்காய்தான்-
றிக்காயில் வகையொன்றுக்கே
புல்லவந்தானிருகளஞ்சு சேர்த்தரைத்துக்
கரைத்தெரித்துப் புகலுவேனே (சச)

புகலுகின்ற படிவடித்துக் கொடுத்திடுவா
 யின்னமொன்றுப் பொருந்தக்கேளா
யிகழாமலதிமதுரமிரண்டது
 வராகனெடை யிட்டரைத்தே
சுகமாம் பசுவின் பாலிலேலாதி
 குளிகையொடு சுகிக்கச்செய்தே
திகழ்செய் விளக்கெண்ணெய் தலைமுழுகி
 லழற் காமாலை தீர்ந்துபோமே (சரு)

(இ-ள்.)

எருமைப்பால் — 1 படி
எருமை நெய் — 1 படி

இவ்விரண்டையுமொன்று கலந்து,

மஞ்சள்	சிற்றாமுட்டி வேர்
வேப்பம்பட்டை	நெல்லிமுள்ளி
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 2 கழஞ்சு (2½ வராகனெடை) வீத மெடுத்து ஷை பால்விட்டரைத்து நெய்யுடனே குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்தில் வடிக்கட்டவும். இந் நெய்யில் ¼ தோலா வீதம் தினம் 2 வேளை கொடுக்கவும்.

(2) அதிமதுரம் 2 வராகனெடை யெடுத்துப் பசுவின் பால் விட்டரைத்து அதிலேயே குழப்பி, ஏலாதிகுளிகை யுடன் சாப்பிடவும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யவும்.

அழற்காமாலை தீரும்.

22. அழற்காமாலைக்குத் 'திரிபலாதி கிருதம்'

செப்புதிரிபலைகள் சிற்றாமுட்டி
யின்வேர் மரமஞ்சள்
வேப்பலகோடதி மதுரமோர் வகைக்குக்
கணக்காய்ச் சொல்வேன்
ஒப்புரப்பத்துக் கழஞ்சரைத்தெருமைப்
பாநெய்யில்வகைக்கொவ்வோர்நாழி
துப்புடன் சேர்த்தெரித்து வடித்துண்ணிவழற்
காமாலைத் துலைந்துபோமே (சசு)

(இ-ள்.)

கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி	சிற்றாமுட்டிவேர்
மரமஞ்சள்	வேப்ப ஈர்க்கு
அதிமதுரம்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 10 கழஞ்சு வீதமெடுத்துப் பால் விட்டு நன்றாக அரைத்து,

எருமைப்பால்	— 1 படியுடனும்
எருமை நெய்	— 1 படியுடனும்,

ஒன்று கலந்து, அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப், பதத்தில் வடித்து இறக்கவும்.

இதில் ¼ தோலா வீதம் 2 வேளை சாப்பிட அழற்காமாலை தீரும்.

23. காமாலைக்குக் 'கஷாயம்'

வன்னமுள்ள நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய்
கடுக்காயிவ்வகை யொன்றுக்கே
அன்னதுமுக்கழஞ்சு இருநாழிநந்நீர்
விட்டுழக்காகக் காய்ச்சி
நன்னயமாய் வடித்திருகளஞ்சு சிவ-
தையின்வேர் நற்றூட்போட்டே
யின்னபடி மூன்றுநாட் கொடுத்திடிற்
காமாலையுந் திருந்தானே (சஎ)

(இ-ள்.)

நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய்த்தோல்
கடுக்காய்த்தோல்

இவைகளை வகைக்கு 3 கழஞ்சு வீதமெடுத்து, ஒன்றிரண்டாக இடித்து 2 படி சுத்த ஜலம்விட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றி உழக்காகும்வரை காய்ச்சி, இறுத்து,

சுத்திசெய்த சிவதைவேர்ச் சூரணம் — 2 கழஞ்சும் போட்டு, மூன்று நாளைக்குக் காலைவேளைகளில் மாத்திரம் கொடுத்து வரவும்.

நன்முகப் (பேதியாகி) காமாலையுந் திரும்.

---

24. காமாலைக்கு 'அரித்ராதிச் சூரணமும், சிற்முட்டி மாத்திரையும்'

இட்டால் மஞ்சள்கடுக்காய் நெல்லிக்காய்
தான்றிக்காயிந்துப்பல்லால்

கெட்டான கடுகரோகணியிவைகள்
சமங்கூட்டி நேர்தூளாக்கி
மட்டாய் நெய்யிற்குழைத்து செப்பும்வண்ண
மீந்திடிற் காமாலைதீரா
விட்டால் சிற்றுமுட்டியிலை கொன்றைப்
பட்டையோடு விளம்புவேனே (சஅ)

விளம்புமரப்பொடி நாவற்பட்டைக்கொத்த
மல்லியிலை வியன்சேர்ந்தக்
களம்பெருதவுரியிலையிம் மருந்தைப்
பற்பமிட்டுக் கலந்துகொண்டு
தளம்பாம்லெலுமிச்சம் பழச்சாறு
விட்டரைததுத் தானேயப்பால்
வளம்பெறவே நல்ல செப்புகிண்டிதனிற்
சொல்லுகின்ற வயணங்கேளே (சகூ)

வயணமுடனெலுமிச்சம் பழச்சாற
தையும் பிழிந்து வார்த்துப்பச்சை
நயம்பெறு மென்றுருசியுமிட்டூறவைத்துப்
பின்பெடுத்துநவிலும் வாரே
நியமமொடு காலையிலேதந்திட்டாற்
காமாலை நெஞ்சிற்கொஞ்சம்
இயல்பாகத்தருமமில்லாப் பாவிபெற்ற
பாக்கியம் போலிறங்கிப்போமே (ருய)

(1) மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய்த்தோல்
இந்துப்பு கடுகரோகிணி

இவைகளைச் சமமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, வேண்டும்போது, (ஒரு வெருகடி தூளெடுத்து) நெய்யுடனே குழைத்துச் சாப்பிடவும்.

காமாலை தீரும்.

(2) சிற்றாமுட்டி இலை
நாகப்பட்டை
சுத்திசெய்தஅரப்பொடி
கொன்றைப்பட்டை
கொத்தமல்லி இலை
அவுரி இலை

இவைகளைச் சமனெடை யெடுத்துப் பற்பாக்கிக் கல்வத்தி லிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு நன்றாக அரைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். (சுண்டைக்காயளவு) இம்மருந்தைச் சாப்பிட்டுவரக்

காமாலை தீரும்.

(3) ஒரு செப்பு கிண்டியில் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றை ஊற்றிவைக்கப் பச்சை நிறமான களிம்பு உண்டாகும். இதனுடன் சுத்திசெய்த துரிசு பொடித்துப் போட்டு ஒரு நாள் முழுதுமூறவைத்து மறுநாள் காலையில் காமாலை ரோகி உட்கொள்ளவும், காமாலை தீரும்.

குறிப்பு:—$\frac{1}{8}$ சேர் எலுமிச்சம்பழச்சாறுக்கு துருசு 1 குன்றி அளவு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

---

25. காமாலைக்குக் 'கீழாநெல்லிக் கற்கம்'

அந்தமெனக்கீழ்காய்நெல்லியினிலை யெலுமிச்சங்
காய் நேரரைத்துக்கொண்டு-
கந்த நற்சீரகமுமரைத்துப் போட்டுநல்ல
வெல்லங் கணக்காய்க்கூட்டி
சுந்தரமிலாகு பசுவின்பாலி-
லேகரைத்துச் சுகமாய்த்தானே
பந்தமுட னுண்டுவந்தாலெந்தகாமா-
லையுந்தானே பறந்துபோமே (ருக)

(இ-ள்.)

கீழாநெல்லியிலையை ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு எடுத்து அம்மியின்மேல் வைத்துச் சிறிது தண்ணீர்விட்டு நேக வரைத்து அதனுடன் நல்ல சீரகம் ½ பலம் அரைத்துப் போட்டு, நல்ல வெல்லமும் கூடப்போட்டுப் பசுவின் பாலில் குழப்பிச் சாப்பிட,

எவ்வித காமாலை ரோகமும் தீரும்.

26. காமாலைக்கு 'ஆமணக்கிலை மருந்து'

உத்தமஞ்சேராமணக்கின் கொழுந்துசா-
ரணைக்கொழுந்து மொளிருஞ்சுக்கும்
சுத்தவெள்ளை வெங்காயமுஞ் சமதையா-
கக்கூட்டிச் சுகமாயெல்லாம்
வைத்தரைத்துத் தயிரினிலே யுண்டுவந்தாற்
காமாலை வாங்கிப்போகும்
பத்தியங் கேளின்னம் நன்றாய்க் கோழிச்சா
றுஞ் சோறும் பண்புதானே. (௫௨)

(இ-ள்)

ஆமணக்கங் கொழுந்து சாரணைக்கொழுந்து
சுக்கு வெள்ளைவெங்காயம்

இவைகளைச் சமனெடை யெடுத்து, அம்மியின்மேல் வைத்து நன்றாக அரைத்து, (எருமை)த்தயிரிலே குழப்பிச் சாப்பிட,

காமாலை தீரும்.

பத்தியம் :—கோழிக்கறி கூட்டிச் சாதம் உட்கொள்ளவும்.

27. காமாலைக்கு 'எலுமிச்சை மருந்து'

அந்தமிகுமெலுமிச்சங்காயிற் கீழ்
 காய்நெல்லியை யரைத்துக்கொண்டு
சுந்தரஞ் சேரெருமையின்மோருந்தயிருங்
 கூட்டியன்னஞ் சுகமாயுண்பாய்
இந்தவிதமுண்டுவரிற் புளியோடுப்பு
 நல்லபுகையிலை சேர்க்காமல்
பந்தமுள்ள பத்தியஞ்செய்தாற் மஞ்சட்
 காமாலை பறந்துபோமே (௫௫)

(இ-ள்.)

கீழாநெல்லியை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமெடுத்து, அம்மிதனிலிட்டு நன்றாகவரைத்து, எருமை மோரிலோ அல்லது தயிரிலோ குழப்பிச் சாப்பிடவும்.

பத்தியம் :—

புளி, உப்பு, இவைகளை நீக்கவும். புகையிலையையும் நீக்கவும். தயிர் சாதம் சாப்பிடவும். மஞ்சட்காமாலை தீரும்.

---

28. காமாலைமுதலான ரோகங்களுக்குச் 'சாதிலிங்க குளிகை'

சாதிலிங்கம் வெங்காரமிளகு சுக்கு
 சார்ந்திடு திப்பிலிசிவதை நேரிந்துப்பு
கோதிலாப்பெருங்காயம் வசம்பிதெல்லாங்
 கூறுநிறைக்கே சரியாய்ச்சுத்திசெய்த

நீதியுள்ளநேர்வாளங் கூட்டிக்கொண்டு
நெடும்நாவற்பட்டை சாறல்லாமற்றான்
ஓதியநல்லெலுமிச்சம் பழமிச்சாறி
லொருசாம மரைத்துச்சொன்னவாறே (௩௪)

சொன்னபடி குன்றிநிகர் குளிகைசெய்தே
சுகமாக நிழலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டே
அன்னதினம் வெந்நீரில் தேனில்நன்றாய்
இப்படியிட்டுண்டு வந்தால் பாண்டுமூலம்
இன்னமுங்காமாலை பெருவயிறுகுன்ம
மிடர்செய் சுவாசம்பேதி சன்னிதீரும்
தென்னவனொப்பாய்ப் புலவோர் சங்கம்வாழுந்
தீர சரபேந்திரமால் செப்பும்வாரே. (௩௫)

(இ-ள்.)

சுத்திசெயத சாதிலிங்கம்	பொரித்த வெங்காரம்
மிளகு	சுக்கு
திப்பிலி	சுத்திசெய்த சிவதை
இந்துப்பு	பெருங்காயம் [வேர்
வசம்பு	

இவைகள் வகைக்கு 1 பங்கு

சுத்திசெய்த நேர்வாளம் 9 பங்கு

இச்சரக்குகளைச் சூரணித்து, கல்வத்திலிட்டு நாகப்பட்டைச் சாற்றினால் 1 ஜாமமும், எலுமிச்சம்பழச் சாற்றினாலொரு சாமமும் அரைத்துக் குன்றிமணி யளவுள்ள குளிகைகளாகச் செய்துகொள்ளவும். இவைகளை, நிழலில் உலர்த்திக்கொண்டு வேண்டும்போது தேனிலோ அல்லது வெந்நீரிலோ குழைத்துச் சாப்பிடவும்.

பாண்டு, காமாலை, மூலம், பெருவயிறு, குன்மம், சுவாசம், பேதி, சன்னி முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

---

29. காமாலை, பாண்டு ரோகங்களுக்குத் 'தாமிர பற்பம்'

மடற்போற் றாமிரத்தகடுதட்டிச்சிலை
செய்தேயையெட்டுவரளிதன்னில்
புடமிடுபின் பொட்டிலுப்புப் பலமோர்நான்கு
பொருந்து முனைமஞ்சள் வராகனெடைநாலு
திடமுளநெல்லிக்காய் கெந்தகம்பலம் சேர்த்
திட்டுமொன்று கள்ளியின் பால்விட்டரைத்துத்
தடவியப்பாற் றகட்டினைத்தான் வரளியிட்டுத்
தயங்காமல் நாற்பதுநாள் சொன்னவாறே. (ருசு)

சொன்னபடி புடம்போட்டுக் கல்வந்தன்னிற்
சுகமாய் நல்லெலுமிச்சம்பழச் சாறூறறிப்
பின்னதைச் சில்லுப்போலே தட்டிக்கொண்டு
பிசகாமல் மடக்கில்வைத்துச் சீலைமண்டான்
நன்னயமாய்ச் செய்து கிட்டமிரண்டுபங்கு
நயந்திடித்துச் சூரணித்து வெங்காரத்தை
வன்னமொடு பொரித்ததிற் கலந்துகொண்டு
வைத்து வெருகடிப்பொடி மேலோதுவேனே.
(ருஎ)

ஓதுவேன்கேள் முக்கணுவின்பிரண்டைதான் சேர்த்-
துண்மையதாயம்மிதனிலரைத்தெடுத்து
(இதமுடனே)இருபது முப்பதுநாளீந்தால்
நெடுநாளாய்வந்தடுத்தசோகைபாண்டு

வாதனைசெய்காமாலை வீக்கமெல்லாம்
வாசியதா மீசருட பூசையாலே
சிதளகஞ்சத் திருவா(ன) முகவிலாசன்
கீர்த்திசரபேந்திரமால் செப்பும்வாறே. (ருஅ)

(இ-ள்.)

தாமிரத்தைச் சுத்தி செய்து ஈசலிறகு போல தகடாகத் தட்டிக்கொள்ளவும். இதை ஒரு ஓட்டில் வைத்துச் சீலைமண் செய்துகொண்டு, காய்ந்தபின் 40 வரளிகளை அடுக்கிப் புடம் போடவும்.

பின்பு இத்தகட்டை யெடுத்து;

பொட்டிலுப்பு	— 4 பலம்
மஞ்சள்	— 4 வராகனெடை
சுத்தி செய்த நெல்லிக்காய்கெந்தகம்	— ½ பலம்

இம்மூன்றையு மொன்றுகலந்து, கல்வத்திலிட்டுக் கள்ளிப் பால் விட்டரைத்து, மேல்சொன்ன தாமிரத் தகட்டின் இரு புறங்களிலும் பூசி, முன்போல 40 வரளிகளில் புடமிடவும்.

இவ்வாறு 40 நாட்கள் புடம் போடவும். பின்பு, இப்பற் பத்தைக் கல்வத்திலிட்டு, எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு நன்முக அரைத்துச் சிறுசிறு வில்லைகளாத் தட்டி நிழலில் காயவைத் துக்கொள்ளவும். இவைகளை ஒருவாயகன்ற ஓட்டில், ஒன்றன் மேலொன்று இடிக்காமல் சாக்ரதையாக வைத்து, மேலே மற்றொரு அகலினுல் மூடிச் சீலைமண்செய்து காய்ந்தபின், 8 வரட்டிகளில் புடம் போடவும், ஆறியபின், கவசத்தை நீக்கிப் பற்பத்தை எடுத்துக்கொண்டு, அதனுடன்,

சுத்திசெய்த கிட்டம்	— 2 பங்கு
பொரித்த வெங்காரம்	— 1 பங்கு

இவற்றையும் சேர்த்து கலந்துவைத்துக்கொள்ளவும் வேண்டும்போது இம்மருந்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவெடுத்துச் சாப்பிடவும்,

அனுபானம் ;—

மூப்பட்டைப் பிரண்டையை அம்மியின்மேல் வைத்தரைத்து அவ்விழுதுடன் சாப்பிடவும்.

20 அல்லது 30 நாளைக்கு இம்மருந்தைச் சாப்பிட்டுவரக் காமாலை, பாண்டு, வீக்கம் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

---

30. காமாலைக்குக் 'கிட்டாதி குளிகை'

கிட்டமரப்பொடி மிளகுவெள்வெங்கா-
யங்கடுக்காய் கிளருஞ்சுக்கு
சட்டமுள்ள திப்பிலியோமமணித்-
தக்காளி கரிசாலங்கண்ணி
வட்டமுற்றிலங்கு குப்பைமேனி
பிரமிய வழுக்கைவளருஞ்சீந்தில்
இட்டமுயர் செருப்படை யிவ்வகைச்சாறு
விட்டரைத்தே யியல்பாய்த்தானே (ருக)

இயல்பாகக்குளிகைசெய்து சட்டமதா
யனுபான மியம்புவேனே
நயமேவு மெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற்
குளிகையொன்றை நன்றாயீந்தால்
அயராதே வயிறதுபோம் நொச்சியின்
கொழுந்துகொண்டேயதைவதக்கி
வியமான காரமுள்ளசுக்கோடு
திப்பிலியுமன்றி விளம்பக்கேளே (சுഠ)

விளம்பக்கேள் மிளகாகாயக்கெருடன்
கிழங்கிதெல்லாம் வேகவைத்துத்
தளம்பாமற் கிட்டமாய்க்குளிகைசெய்து
நல்லெருமைத் தயிரிலேதான்
விளம்பெறவு முண்டிடிற்கண்
கூசியதோர் காமாலைவாசியாகும்
இளம்பிறையர் கிருபைநிறை சரபேந்திர
பூபதி சொல்லியறகைதானே (௬௪)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த கிட்டம்	மிளகு
,, இரும்புத்தூள்	வெள்ளைவெங்காயம்
கடுக்காய்த்தோல்	சுக்கு
திப்பிலி	ஓமம்

இவைகளைச் சமமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டு இடித்துச் சூரணித்துக் கல்வத்தில் போட்டு

மணித்தக்காளிச்சாறு	கரிசாலங்கண்ணிச்சாறு
குப்பைமேனிச்சாறு	பிரமியவழுக்கைச்சாறு
சிந்தில்கொடிச்சாறு	செருப்படிச்சாறு

இச்சாறு வகைகளைத் தனித்தனியே விட்டு, ஒவ்வொரு நாள் அரைத்து (மிளகுப் பிரமாணமுள்ள) குளிகைகளாகச்செய்து கொண்டு நிழலிலுலர்த்திக்கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது ஒரு மாத்திரையை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலுரைத்துச் சாப்பிடவும்.

வயிறு கழியும். காமாலையும் தீரும்.

(2) கருநொச்சிக் கொழுந்து சுக்கு
(வதக்கினது)
திப்பிலி மிளகு
ஆகாசக்கருடங்கிழங்கு (வேகவைத்தது)

இவைகளைச் சமமெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு, நன்ருக அரைத்து, சுண்டைக்காயளவுள்ள மாத்திரைகளாக உருட்டி வைத்துக்கொண்டு, வேண்டும்போது, ஒரு உருண்டை எடுத்து எருமைத் தயிருடன் சாப்பிடவும்.

கண் கூச்சத்துடன்கூடிய காமாலை தீரும்.

31. காமாலைக்குக் 'குமாரகண்டம்'

கெந்தகம் பொன்னரிதாரம் வெங்கார
மிரதம் நிறைகேளாய்நன்று
யிந்தவகையொன்றினுக்கே யொன்றரை
வராகனெடையதுவல்லாமல்
அந்தமுயரரப்பொடி வராகனெடை
பன்னிரண்டே யனைத்துங்கூட்டி
சந்தமுள்ளகற்றுழஞ் சாற்றினி
லரைத்திடொரு சாமந்தானே (சுஉ)

சாமமரைத்தெடுத்து வட்டில்தன்னிலிட்டு
வெய்யிலில்வைத்துச் சாதிக்காயும்
வாமநெல்லிப்பருப்புச் சுக்குமிளகுடனே
சொல்லுகின்ற வகையொன்றுக்கே
நேமமதா யொன்றரைவராகனெடை
போட்டுமிக நேர்தூளாக்கிச்
சேமமொடு முன்புசொன்னவட்டில்மருந்
தினிலிடுவாய் சித்தங்கூர்ந்தே (சுங)

சித்தங்கூர்ந்திடப் புகைச்சலை மூந்திடும்பின்
மருந்தையெல்லாஞ் சேர்த்தரைத்தே
உத்தமமாம்படிக்கலசத்தினிற்போட்டுத்
தூதுவளையொண் காய்க்கொப்பாய்
நித்தமுஞ் செந்தேனிலுண்டால்
காமாலை வாசிதரும்நேசமாக
முத்தமிட் சங்கத்துதிசெய் சரபேந்திர
பூபதி சொல்முறையிதாமே (கூச)

(இ-ள்.)

சுத்திசெய்த கெந்தகம்	சுத்திசெய்த தாளகம்
,, ரஸம்	பொரித்த வெங்காரம்

இவைகள் வகைக்கு 1½ வராகனெடை

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள் 12 வராகனெடை

இவைகளை யொரு கல்வத்திலிட்டு, கற்றாழஞ்சாறு விட்டு, ஒரு சாமம் அரைக்கவும். நன்றாக அரைபட்ட பின், ஒரு வெங்கலப் பாத்திரத்தில் அதையப்பி வெய்யிலில் காயவைத்துக் கொள்ளவும்.

சாதிக்காய்	நெல்லிப்பருப்பு
சுக்கு	மிளகு

இச்சரக்குகளை வகைக்கு ½ வராகனெடை வீதமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்துச் சூரணம் செய்துகொண்டு, முன்சொன்ன வட்டிலிலுள்ள மருந்துடனே சேர்த்துக்கலந்து கொள்ளவும், பின்பு இதை ஒரு புதுக்கலசத்தில் பத்திரப்படுத்தி, வேண்டும்போது தூதுவளங்காய்ப் பிரமாணம் எடுத்துத் தேனுடனே குழைத்துச் சாப்பிடக்

காமாலை நோய் தீரும்.

32. காமாலை, மகோதரம், சயம் முதலிய ரோகங்களுக்குச் சூரணம்.

இலவங்கப்பட்டை யிலவங்கப்பத்திரி யெழிலோம
மெவட்சாரஞ் சத்திச்சாரம்
நிலவேம்புச்சிறுதேக்குச் சித்திரமூலம்நீள்யானைத்
திப்பிலி செங்கழுநீர்கோஷ்டம்
நலகிராம்பேல மதிவிடையமஞ்சள்நன்னாரி
வேர் செவ்வியவாயுவிளங்கம்
இலகுமுள்ளுக்கத்திரிவேர் சிவதைகோரையின்கிழங்கு
பொன் முசுட்டையின்னங்கேளே. (சாரு)

இன்னமுஞ்சீரகங் கருஞ்சீரகமுமன்றே
யிசைந்துவருந்திரிபலைப்பெருங்காயந்தான்
நன்னயங்கள் மிஞ்சுபஞ்சலவணத்தோடு
நற்கடுகரோகணி யிவ்வகையொன்றுக்கே
சொன்னதவ்வராகனெடை நான்கேசேர்த்துச்
சூரணித்து வெந்நீரிற்றேனிலுண்டால்
மன்னிய சங்கிரகக்கிராணி சயங்காமாலை
மகோதரமனேக குன்மமருசிதானே (சாசா

அருசிப்பயித்திய வாயுப்பாண்டுசேர் மந்தாக்கினி
யிவ்வகைரோகம்வாசியாமே
திருவுளக்கடாட்ச நிறைவாரிதன்னிற்
தினம் வாரியவ்வாரியாய்க் கற்றோற்கும்
பருவமுகிலென கனகமாரிபெய்யும்
பாரியொப்பாய் பாரிடத்திற்பாரியான
புருடமகமேரு பலதேசமன்னற்புகழ்
செய்சரபேந்திரமால் புகன்றவாறே (சா எ)

(இ-ள்)

இலவங்கப்பட்டை	இலவங்கப்பத்திரி
ஓமம்	எவட்சாரம்
சத்திச்சாரம்	நிலவேம்பு
சிறுதேக்கு	கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை
யானைத்திப்பிலி	செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
கோஷ்டம்	கிராம்பு
ஏலக்காய்	அதிவிடயம்
மஞ்சள்	நன்னாரி வேர்
செவ்வியம்	வாயுவிடங்கம்
முள்ளுக்கத்திரி வேர்	சிவதைவேர் (சுத்தியானது)
கோரைக்கிழங்கு	பொன்முசுட்டைவேர்
சீரகம்	கருஞ்சீரகம்
கடுக்காய்த்தோல்	நெல்லிமுள்ளி
தான்றிக்காய்த்தோல்	பொரித்த பெருங்காயம்
இந்துப்பு	கடலுப்பு
உவர்மண்ணுப்பு	வளையலுப்பு
அட்டுப்பு	கடுகரோகிணி

இச்சரக்குகளை வகைக்கு ஒரு வராகனெடை வீதமெடுத்து, வெய்யிலில் உலர்த்திக், கல்லுரலிலிட்டிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

இச்சூரணத்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவெடுத்து வெந்நீரிலோ அல்லது தேனிலோ உட்கொள்ள,

சங்கிரக்கிராணி, க்ஷயம், காமாலை, மகோதரம், குன்மம், ருசியின்மை, பித்தாதிக்கம், பாண்டு, மந்தாக்கினி, (அக்கினி மாந்தம்) முதலான பற்பல ரோகங்கள் தீரும்.

16

உ

சரபேந்திரர் பாண்டு, காமாலை ரோக சிகித்சையிலுள்ள மருந்து முறைகளுக்கு அட்டவணை.

(அநேக இடங்களில் மருந்துகளுக்குப் பெயர்கள் கூறப்படாமலிருப்பதால் அவைகளுக்குப் பொருந்தும் பெயர்களையிட்டுப் பிறைக்குறி (Brackets)யும் இடப்பட்டிருக்கின்றன).

மருந்துகளின் பேயர்.	பக்கம்.

மருந்துகளின் பெயர்.	பக்கம்.

பிழைதிருத்தம்.

பக்கம்.	வரி.	பிழை.	திருத்தம்.
8	1	சேர்த்துடுவா	சேர்த்திடுவா
14	21	திரும்	திரும்
17	4	முதலானதற்குச்	முதலானதற்கு
20	25	பிடித்துக்கொள்ளே	பொடித்துக்கொள்ளே
22	1	முடக்கொத்தான் சாறு— படி என்று சேர்த்துக் கொள்ளவும்.	
22	27	சாதிப்பத்திரியைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.	
24	11	நிரையுள்ளி	நிறையுள்ளி
25.	19	'சுக்கு' என்பதையும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.	
25	20	இவைகனை	இவைகளை
26	8	'காட்டுமெல்லிச்சாறு' என்றும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.	
28	12	பிசைநிடவே	பிசைந்திடவே
38	12	ருரைசர்க்கரை	நிறைச்சர்க்கரை
40	5	இதற்குப்பாதி எடை	இதற்குப்பாதி எடை,
42	2	1 பலம்	4 பலம்
47	5	பொருக்கிப்போட்டு	பொறுக்கிப்போட்டு
47	22	அச்சூணரம்	அச்சூரணம்
51	6	யொவ்வொன்றிற்கே	யொவ்வொன்றுக்கே
58	9	சாக்கரை	சர்க்கரை
58	18	விளாமபழவிதை	விளாம்பழவிதை
63	10	½ பலம	½ பலம்
64	21	பொடியுமுழுக்கா	பொடியுமுழுக்கா
66	13	சீரக	சீரகம்
67	7	சுத்திசெய்த காந்தம்	காந்தம்
69	21	நவிலுமோா	நவிலுமோர்
72	8	மேரானமுங்	மோரனமுங்

பக்கம்.	வரி.	பிழை.	திருத்தம்.
73	4	நெய்	நெய், மோர்,
79	5	ஊரவைத்து	ஊறவைத்து
80	5	சேரதிமதுரஞ	சேரதிமதுரஞ்
83	4	நீர்க்காமாலை	நீலக்காமாலை
92	15	வாருபோதில்	வரும்போதில்
92	18	மத்திதாற்	மத்தித்தாற்
92	23	யெழிலாமபற்பம்	யெழிலாம்பற்பம்
97	4	திகழேழு	திகழெழு
105		21-வது மருந்தான 'காமாலைக்கு நெய்' என்ற மருந்திலுள்ள சரக்குகளுக்கும் 22-வது மருந்தான 'அழற் காமாலைக்குத் திரிபலாதி கிருதம்' என்ற மருந்து முறையிலுள்ள சரக்குகளுக்கும் அளவு பேதங்கள் தவிர, மருந்துகள் இரண்டும் ஒன்றுதான் என்று தெரிகிறது.	
109	13	விட்டரைதது்த்	விட்டரைத்துத்

தஞ்சை வெற்றிவேல் பிரஸில் அச்சிடப்பெற்றது.

சரபேந்திரர் வைத்திய முறைகளை உபயோகித்தவர்களிடமிருந்து நமக்குக் கிடைத்த அத்தாட்சிகளில் சில

(1)

ப. பூ. சின்னய்யா செட்டி,
வைத்தியர்.

கமுதி போஸ்டு,
ராமனாதபுரம் ஜில்லா,
விரோதி௵, கார்த்திகை 12.

இதற்குமுன் ஸ்ரீ S. கோபாலன் B. A., B. L., அவர்களால் வெளியிடப்பட்ட குன்மரோக சிகிச்சையைத் தருவித்து அதன் முறைகளைப் படித்து, சில செய்தும் ஆனந்தமடைந்தேன். குன்மரோக சிகிச்சை 114-வது பக்கம் சத்தி குன்மத்திற்கு "வில்வாதி லேகியம்' என்ற முறை வெகு ஆச்சரியமாகக் குணம் செய்கிறது. எல்லோரும் சந்தோஷமடைகிறார்கள்.

ஒப்பம்: **ப. பூ. சின்னய்ய செட்டி.**

(2)

M. R. Krishnamoorthy Iyer,
Native Doctor,

Camp, Pattukkottai,
15-12-49.

குன்ம சிகிச்சை நூலில் அநேக மருந்துகள் செய்து அனுபவித்துப் பார்த்ததுடன் 'குன்மாதி செந்தூரம்' முறைப்படி அனுபவித்தேன். நன்றாயிருக்கிறது. இன்னமும் வைத்ய வெளியீடுகள் எனக்கு அனுமதியில்லாமலே V. P. யில் அனுப்பித்தரக் கேட்டுக்கொள்ளுகிறேன்.

தங்கள்,
(Sd.) M. R. Krishnamoorthy.

(3)

K. கதிர்வேல்,
தமிழ் சித்த வைத்யசாலை.

மண்டப வீதி,
ஈரோடு,
17—1—49.

அன்புடையீர்,

தங்கள் குன்ம ரோக சிகிச்சை வெளியீடு நெ. 2-ல் சொல்லப்பட்ட '93 நெ. குன்ம வாயுவுக்கு எண்ணெய் (சந்தம் வேறு)' என்ற இம்மருந்திஞல் வலிகுன்மம், செங்கிரந்தி, ஆகிய 2 நோய்களும் பூரண குணமளிக்கிறது என்பதை என் அனுபவத்தால் அறிந்து தங்களுக்குத் தெரிவித்து மகிழ்ச்சியுற்றேன். ஷை நோய் 3 வருடமாகக் கஷ்டப்பட்டுப் பலரக சிகிச்சை பெற்றும் குணமுற்றபாடின்றி அவஸ்தைப் பட்டவன் ஒருவன் அத்தாக்ஷியின் மீதே தங்களுக்கு மிக்க மகிழ்ச்சியுடன் எழுதுகிறேன். இந்நூல்களில் இன்னும் சில மருந்துகள் தயாராகின்றது. அதை அனுபவித்து விவரம் தெரிந்து எழுதுகிறேன்.

இப்படிக்கு,
(Sd.) K. கதிர்வேல்.

(4)

I am much surprised to see the efficient curative powers of Sarabendra recipes. My wife had a serious trouble during menses. And many patent medicines have been tried in vain for the past 4 years. At last I had an opportunity to meet Dr. Venkatarajan, who prescribed a course of treatment in No. 4 of Garbini Balaroga Chikitsai and to our astonishment it has given complete relief from the illness. In turn I have tried in many other cases with success.

(Sd.) **P. S. Raman,**
Station Master, S. I. R., Tanjore.